MY LIFE DESIGN STORIES

Kitchen Collection. Phoenix. High Quality System
Varenna è un marchio Poliform

Varenna

In alto, due anni fa, il giorno di Natale in Valtellina e, accanto, la tavola di casa mia. Qui a sinistra, una tavola del 1957. Sotto, la prima pagina de *La Cucina Italiana*, un presepe del 1956 e la redazione (sembriamo noi) nel 1958.

Le radici aiutano a crescere

Ho guardato con molta curiosità *La Cucina Italiana* del passato in questi pochi mesi da direttore. Mi sono spesso ritrovata a pensare che in 88 anni di vita la rivista ha cambiato tutto e allo stesso tempo non è cambiata per niente. E persino oggi, con il numero di dicembre completamente rinnovato, *La Cucina Italiana* è diversa, certo, ma è anche esattamente com'era. La verità è che Umberto Notari e la moglie Delia Pavoni fecero un lavoro straordinario, perché il 15 dicembre 1929 non solo fondarono un giornale (vi alleghiamo la prima pagina come regalo), ma crearono un pezzo di storia d'Italia. Nel nostro Paese il cibo occupa uno spazio importante nella vita di ognuno, nelle nostre conversazioni, nei tanti momenti in cui c'è scritta la parola «appetito».

La Cucina Italiana parla di tutti questi momenti, di cultura del cibo, di interpreti della buona tavola. Non ci bastava limitarci a un ricettario. Volevamo abbracciare il convivio in tutti i suoi aspetti. Umberto e Delia e chi è venuto dopo, dalle sorelle Gosetti a Paola Ricas, sono stati maestri nel farlo e penso che guardare alle proprie radici, quando si ha la fortuna di averle così solide, aiuti a crescere. Anche la testata è cambiata. O meglio: lo studio newyorkese Mucca Design l'ha rinfrescata, ripescando quella antica e rendendola vibrante, contemporanea. Ma la scelta di uno studio negli Stati Uniti non è stato eccesso di esterofilia. Matteo Bologna, il fondatore, oltre che figlio di una storica lettrice della Cucina, è uno dei tantissimi italiani di successo fuori dai confini, di quelli che fanno sventolare più alta la nostra bandiera e ci rendono più fieri. Siamo italiani, siamo appassionati di cibo, e questa è *La Cucina Italiana* di oggi. Scrivetemi, giudicate, criticate, cucinate e – soprattutto – divertiamoci, magari insieme: i fuochi sono accesi. Buon Natale!

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it
instagram.com/maddafox

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

FOTOGRAFIE ISTOCKPHOTO, GIACOMO BRETZEL, ARCHIVIO LCI

facebook.com/LaCucinaItaliana instagram.com/lacucinaitaliana twitter.com/Cucina_Italiana

La sveglia presto la mattina, le mamme che apparecchiano con amore, l'odore di casa... le vostre storie di Natale sono una carezza sul cuore

Scriveteci i vostri momenti in cucina: @ cucina@lacucinaitaliana.it Piazza Castello 27, 20121 Milano

Racconti di voi lettori...

Si dice che i gatti abbiano sette vite, io me ne attribuisco almeno un paio in più e c'è un sapore, un profumo, un vento che mi ha accompagnato in tutte e nove le mie esistenze. L'odore delle frittelle su cui mettevamo zucchero o sale, che incorniciava ogni santa domenica mattina nella nostra casa napoletana, popolata da dieci persone tra nonni, genitori, fratelli. Ancora oggi, quando in viaggio mi capita di sentire quell'odore, avverto una scossa emotiva che mi riporta a quell'epoca lontana. La tavola, a Napoli, è un'arte. Un universo che incontra il suo apogeo nei giorni di Natale. Potrei parlare per ore dei primi, dei secondi, dei dolci o degli antipasti che trasformano la cena della Vigilia in un romanzo di Rabelais, ma se penso al Natale, il primo piatto che mi viene in mente, oltre al baccalà fritto, è l'insalata di rinforzo, anche detta «Burdiglione», con cavolfiore, peperoni, cipolline, cetrioli, acciughe. In quei giorni non può mancare in nessun consesso partenopeo che si rispetti. Mangiare mi piace, ma cucinare ancor di più. In una famiglia così numerosa, c'è sempre una «cucina in movimento». Ho imparato molto da mia madre, una barese che raramente ha potuto dispiegare i piatti della sua realtà gastronomica, da mia nonna e da un'amica di famiglia, Jeanne Carola Francesconi, soprannominata la decana della cucina napoletana. Da lei ho imparato a fare un indimenticabile ragù napoletano e il gâteau di patate che amo, freddo, caldo, in qualsiasi veste e che mi porto anche in riva al mare.

Cristina Donadio
(Scianel in *Gomorra*,
la serie di Sky Atlantic)

Il più bello

Il mio ricordo del Natale è uno in particolare, avrò avuto 7 anni, parliamo del 1972. La sveglia al mattino presto, la casa ancora nel sonno delle feste e mia madre in cucina immersa nelle sue pentole, nei suoi piatti, nelle combinazioni strane di dolce e salato (per quegli anni), la colazione fatta solo con lei prima che gli altri 3 fratelli si alzassero (poi sono diventati 4), la finestra a quadretti appannata dal vapore e gli alberi fuori che si vedevano più a memoria che dal vivo. Il camino in cucina, il movimento di mamma tra sala e cucina e piatti e sottopiatti e servizi di bicchieri che si rompevano solo respirando. Ricordo il calore e la bellezza di cucinare per la famiglia e di farlo bene. Cosa che oggi, la sera della Vigilia faccio io per tutti, a casa mia, con le figlie che tornano dall'università e il menu preparato in anticipo sfogliando, come ogni anno, tutte le vostre riviste di dicembre, che ho in un comò in cucina, da quasi 30 anni. Il Natale più bello è quello che si tramanda.
Stefania Frediani

Le nonne

Chiudo gli occhi e ricordo: la nonna indaffarata ai fornelli, immancabile il «grembiale», che conservo tutt'ora e che è diventato il mio talismano in cucina, lei, perfetta, con la messa in piega, sempre, e quel braccialetto, il suo, che tintinna ad ogni giro di mestolo. Il nonno, vestito a festa, che cerca di farci intrufolare in cucina sempre chiusa ai non addetti ai lavori, immersa nei profumi di tanti odori diversi. E poi l'altra nonna, piccola ed elegantissima, i marubini, le disserzioni sulla giusta cottura del cotechino; il «pasticcio», la besciamella, il pandoro o il panettone, la briscola, le zie sempre a dieta, mamma che accarezza il viso di papà che costruisce elmi magici e bellissimi con le scatole del pandoro, noi bambini che inventiamo draghi con le mani sporche di zucchero a velo. La nonna che finalmente si siede e chiede il caffè. La caffettiera borbotta piano, il fuoco lento, il profumo, caldo, avvolgente, sonnolento. **Eleonora Danzi**

Programma impasti dolci
+ frusta filo
per la crema al burro

HOME MADE WITH LOVE
In Tescoma siamo fan del "fatto in casa" con ingredienti freschi e genuini. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un buon piatto con le tue mani? Apri la dispensa e lascia spazio alla creatività: agli utensili pensiamo noi! Nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai un'infinità di accessori per preparare dai piatti di tutti i giorni ai menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette, anche a Natale!
BUONE FESTE DA
tescoma
tescoma
SHOP
www.tescoma.it
Numero Verde
800777546
la passione in cucina

LA CUCINA ITALIANA
DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

sommario

82

113

161

Il Ricettario

Sommario

La Scuola

Per scoprire novità e tendenze e imparare tecniche e segreti

Guide

166

143

199

IN COPERTINA *Ciambella «velluto rosso» alle spezie* (pag. 46)
Ricetta di Nicola Di Lena
Foto di Massimo Bianchi

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra migliaia di ricette! Su *lacucinaitaliana.it*

SIAMO
Digital

SOCIAL NETWORK
Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Instagram, Google Plus.

LA COPIA DIGITALE
Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

E IN PIÙ
Facciamo Scuola

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è a Milano in via San Nicolao 7, angolo piazza Cadorna. Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese. Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina.
Direttore: Emanuele Gnemmi
scuola.lacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 12 - Dicembre 2017 - **Anno 88°**

Sede: 20121 **Milano**, piazza Castello 27 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. **Bologna**, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 4 place du Palais Bourbon 75007 **Paris** - tel. 00331-44117885 - fax 00331-45569213. **New York**, 125 Park avenue suite 2511 New York NY 10017 - tel. 212-3808236 - fax 212-7867572. **Barcellona**, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034932160161 fax 0034933427041. **Monaco di Baviera**, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973. **Istanbul**, Yenimahalle Tayyareci Fethi Sok. 28/7 Bakırkoy - 34142 Istanbul - **Turkey** - Cell: 0090-532-2614343 - email: arin@condenast.it

Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

notizie *di cibo*

TESTI LAURA FORTI, ANGELA ODONE, SARA TIENI, FOTOGRAFIA CARLO BARONI

Un paese ad alta qualità

L'Italia vanta più Dop, Igp, Doc e Docg di tutta l'Europa. Numerose anche le specialità tradizionali tutelate, come il panettone, simbolo della pasticceria milanese nel mondo. La **Regione Lombardia** lo ha inserito tra i 250 Prodotti Agroalimentari Tradizionali e riporta la ricetta nella pubblicazione *Per un codice della cucina lombarda* (*regione.lombardia.it*). Nella foto, il panettone di Giuliano Baldessari, chef del ristorante **Aqua Crua** (*aquacrua.it*).

Torte da film

Sono quelle della **Pasticceria Cucchi**, locale storico di Milano, protagonista di un documentario che celebra i suoi 80 anni di attività, prodotto da Circus e sviluppato da Tavola. Fa parte di un progetto che vuole raccontare lo sviluppo socioeconomico di Milano attraverso le realtà che ne hanno segnato la storia. A Cesare Cucchi, 85 anni, è dedicato il primo capitolo. *pasticceriacucchi.it*

Cin cin e ping-pong

Succede all'**Apollo Club Milano**, zona Navigli, un locale intimo e ricercato, che racchiude quattro ambienti in un unico grande spazio: un angolo aperitivi, una sala da gioco, un ristorante e una discoteca. Atmosfera esclusiva, da circolo inglese. *Via Borsi 9, Milano*

Il futuro della pasta

Si chiama Turbine e non è un ufo ma un futuribile formato di pasta. Realizzato in 3D, è stato ideato da Andrea Anedda, l'italiano vincitore del concorso Smart Pasta indetto da **Barilla**, a cui hanno partecipato 680 designer di 124 paesi. *barilla.com*

Un amaro al museo

Manifesti pubblicitari del primo Novecento, fotografie d'epoca, réclame di Carosello, cimeli industriali: il Museo Collezione Branca racconta la vicenda dell'azienda che nel 1845 inventò il famoso Fernet, e fu antesignana nella comunicazione e nel merchandising. *museobranca.it*

La sede si trova in via Resegone, a Milano, nello stesso stabilimento della Fratelli Branca Distillerie, tra le poche industrie ancora attive in città.

Un sacco bello

Si ispirano agli antichi sacchi di farina da due chili i deliziosi portapane di tela ideati da **Molino Rossetto**. Il marchio veneto ha deciso di attingere ai suoi archivi per creare un piccolo complemento di design, rustico e chic, per apparecchiare la tavola. *molinorossetto.com*

Buono, e senza fronzoli

Luci morbide, divanetti imbottiti (comodi), cucina curata e rassicurante (c'è una guancia di manzo con un purè che consola). Tra i vini, qualche gioiello da piccole cantine. Ecrudo, appena aperto a Milano, è il luogo per cenare fuori, e sentirsi bene come a casa. *ecrudo.it*

Zoe Saldana in alcuni frame del corto diretto da Stefano Sollima per Campari. Nel cast c'è anche Adriano Giannini.

Cocktail movie

Si chiama *The Legend of Red Hand* il mini poliziesco firmato da Stefano Sollima per **Campari**. Il regista di *Gomorra* dirige Zoe Saldana (*Avatar*, *Star Trek*...), alias Mia Parc, in un breve thriller che la vede partire da Milano (patria di Campari) alla ricerca del cocktail perfetto. *campari.com*

È Fico il nuovo posto della mortadella

Nella Fabbrica Italiana Contadina (FICO Eataly World, il grande parco agroalimentare da poco inaugurato nel capoluogo emiliano), il **Consorzio della Mortadella Bologna** ha aperto uno spazio avveniristico, che coinvolge tutti i 5 sensi. È una specie di laboratorio in cui i visitatori possono scoprire la storia e il metodo di produzione della vera Bologna Igp, con degustazioni, corsi e video tematici su uno dei salumi più amati. *mortadellabologna.com*

INGREDIENTE DEL MESE

La melagrana

Se è vero che la prima a piantare questo frutto fu Afrodite, dea dell'amore, della bellezza e della fertilità, un motivo ci deve essere... In effetti, oltre al loro magnifico colore, i chicchi sono ricchi di vitamina C e di antiossidanti: aiutano a contrastare malanni di stagione e sono un «antiage» naturale.

NEL BICCHIERE
Come Bellini, Rossini e Mimosa, il Tintoretto è un cocktail sparkling, effervescente, ottimo per aperitivo: versate nei bicchieri 2/3 di Prosecco e 1/3 di succo fresco filtrato. Completate con ghiaccio e decorate a piacere.

SUL RISOTTO
Spremete una melagrana come fosse un'arancia e filtrate 150 g di succo. Cuocetelo per 10 minuti con 25 g di vino bianco, 25 g di aceto, 20 g di zucchero. Aggiungete la salsina al risotto alla parmigiana. Con il succo di melagrana si fa anche un'ottima vinaigrette per condire pesce e insalata: 2/3 di olio, 1/3 di succo, sale e pepe.

SUL VISO
Per una pelle più fresca, preparate una maschera con 2 cucchiai di succo di melagrana e un cucchiaino di cacao puro al 100%. Lasciatela in posa per circa mezz'ora poi risciacquate.

FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI

Roberto Castagner, tra le botti dove riposano le sue celebri grappe barricate, nella distilleria di Visnà di Vazzola (Treviso). In basso, due prodotti della distilleria veneta: la Fuoriclasse Leon Riserva 15 anni e la Valdobbiadene Prosecco Morbida.

Un distillatore di emozioni

Barrique, bicchieri dal design insolito e un enologo visionario. Ecco come nasce una grappa davvero «fuoriclasse»

«Il mio esordio con la grappa non è stato dei più entusiasmanti. Un contadino me la fece odorare da un enorme bottiglione e pensai: "Questa roba si può migliorare"». Mai incoerenza fu tanto virtuosa dato che l'autore di questa frase sdegnata è Roberto Castagner, titolare di una delle più importanti distillerie italiane (2,5 milioni di bottiglie prodotte l'anno), specializzate in grappa. Non grappe qualsiasi però. Il signore in questione è pioniere di quella in barrique. Un miraggio nato vent'anni fa. Tutta colpa, sembra, di una «gita» in Francia. «Ho esplorato il mondo del Cognac e dell'Armagnac e da enologo mi sono chiesto: come posso innovare uno dei nostri distillati più antichi? Due le risposte: il tempo e il legno. Da lì l'idea di far riposare in botti anche la grappa. Era il 1998. Ne è nata una linea che si chiama *Fuoriclasse*».

Ambizioso come nome.
«Crede? Il risultato non ha nulla a che invidiare ai distillati francesi ed è il frutto di molta attesa e di una visione».
Quale?
«Rendere la grappa un prodotto di identità nazionale, come il whisky per la Scozia o la vodka per la Russia. E poi farla conoscere a un pubblico più vasto. Quello dei giovani, per esempio. In questo i barman e gli chef ci stanno dando una grossa mano».
In che modo?
«Sempre più cocktail sono a base di grappa. Sta diventando versatile anche l'utilizzo in menu: una delle nostre, a base di Prosecco di Valdobbiadene poi, molto leggera e fruttata, bevuta ghiacciata, è ottima con un antipasto a base di crudità di mare o per marinare il pesce crudo».
Come si degusta una buona grappa?
«Iniziando dal bicchiere giusto. Ne abbiamo ideato una linea intera. Il calice *Ellisse*, da reggere con due dita, è indicato per le grappe bianche; il *Bolla*, da reggere sul palmo della mano, è perfetto per ossigenare e scaldare quelle barricate; il *Super Bolla*, infine, aiuta i distillati invecchiati per oltre 10 anni a sprigionare tutti i loro aromi».

La grappa per lei è sinonimo di...
«Festa. A Natale tutta la famiglia si riunirà per assaggiare in anteprima la nostra barricata 20 anni, che debutterà a Vinitaly 2018. Sarà un giorno memorabile, di sicuro». SARA TIENI

A sinistra, l'hotel Aman Venice; sotto, l'albero e il presepe di Bolzano, a destra, l'allestimento all'hotel Borgo Egnazia in provincia di Brindisi.

Per far Natale ci vuole l'albero

Da Nord a Sud è magico respirare l'aria frizzante che accompagna l'accensione degli allestimenti natalizi di ogni città, nelle piazze e nei grandi hotel. La sfida è fare meglio dell'anno precedente. Per tutti noi il gioco è cercare in ognuno una caratteristica: maestosità (piazza Duomo a Milano), splendore (albero Bauli a Porta Nuova a Verona o Swarovski in Galleria a Milano), grafismi e colore (piazza Castello a Torino). Anche chi troverà il più ecologico, quello in plastica riciclata, non rimarrà deluso: l'incanto sarà tale che sentirà comunque profumo di resina.

FOTOGRAFIE FRANCESCO GALI, AZIENDA DI SOGGIORNO E TURISMO DI BOLZANO, A. FILZ

Villeroy & Boch
1748
Auguri!
LA MAGIA DEL NATALE

Voglio CUCINARE QUI

Acciaio, pietra, legno. E cioè luce, resistenza, calore. Che si incontrano in una composizione di perfetto equilibrio. E creano un ambiente dove è bello stare

Il calore della luce lo danno i toni fumé della vetrina *Trail* e il color visone delle ante a parete, piacevoli anche da toccare, grazie all'effetto goffrato.

Il perimetro dell'isola è rivestito di acciaio (che illumina), in contrasto con il grigio pastoso del piano di pietra di Fossena, un tipo di marmo molto resistente (si usa anche per i pavimenti). Sopra, la grande cappa multifunzione a sospensione *Factory*.

Il piano cottura, con 5 fuochi, e il lavello in acciaio sono incassati a filo.

Ci stanno tante cose, e tutte in ordine, nei cassetti: le posate ben divise negli scomparti di noce, e i piatti, facilissimi da prendere, in uno spazio fatto apposta per loro.

È certamente una macro tendenza la cucina con l'isola centrale perché agevola il convivio e consente di cucinare e intanto chiacchierare con gli ospiti anziché restare confinati nell'altra stanza a mescolare il risotto. In fondo, gli amici vengono per vedere noi, no? Il modello *Artex* di Varenna Poliform è l'equivalente domestico di una Formula 1: minimale, evoluta, adattabile alle nostre esigenze (e capricci), si può comporre esattamente come ci piace. Ambiente efficiente (guardate le caratteristiche tecniche nelle didascalie) e allo stesso tempo accogliente grazie ai giochi di luce e alle vetrine fumé, è la definitiva consacrazione della cucina come stanza più importante dove ricevere. Bye bye sala da pranzo!

AMBRA GIOVANOLI

«ESSERE CRESCIUTO CON L'IDEA CHE LA CUCINA FOSSE IL LUOGO D'INCONTRO PER LA FAMIGLIA È STATA UNA GRANDE SCUOLA»
Massimo Bottura

Il giorno degli affetti

Cinque semplici idee tra futuro e tradizione per essere e far sentire tutti più bravi

di FIAMMETTA FADDA

Una volta il pranzo natalizio era taglia XL, con abbondanza di bambini, nonne, nonni, zii e zie. Poi è passato a XS, con padre, madre, figli, e magari un cane o un gatto. Adesso, sempre più spesso, è XXL, con un allargamento che deriva da nuovi rapporti più o meno ufficiali. Al centro dell'attenzione, la scelta del menu e la distribuzione dei posti.

SIATE REALISTI
A Natale, novanta volte su cento in casa non c'è servizio. Allora mettete pure la tovaglia di famiglia con i pizzi, ma avrete più successo ed eliminerete un laborioso round di metti e togli, allestendo accanto al tavolo da pranzo un minibuffet con le isole degli antipasti e dei contorni. Come si fa nelle case più eleganti di New York.

ORGANIZZATEVI
Grazia sotto sforzo, non è solo un imperativo sportivo. Lo sforzo è alle spalle perché avete preparato tutto in anticipo. Intolleranze comprese. Come insegna Alain Ducasse, maestro della felicità a tavola, adesso l'ingrediente indispensabile è il sorriso. Ricordandosi che nessuno è perfetto.

COORDINATEVI
Nulla rovina di più l'atmosfera conviviale del continuo alzarsi per cambiare i piatti con ripetuti «posso aiutare? faccio io, no lascia stare». Mettetevi d'accordo prima su chi fa cosa e gli altri si comportino come fossero al ristorante.

I POSTI ALLA TAVOLA XL
Se la famiglia è tradizionale, vince la tradizione. Meglio i bambini vicini ai nonni sempre indulgenti; la padrona di casa in posizione comoda per spostarsi; il vino a portata di mano del padrone di casa a cui tocca il compito della mescita. Sarebbe bello che si occupasse anche di versare l'acqua (dalle caraffe. No bottiglie, per favore).

I POSTI ALLA TAVOLA XXL
Vige la regola del *cuius regio eius religio*, ovvero i sudditi devono abbracciare la fede del loro principe. Se la famiglia della seconda compagna vive nella casa di lui, si adotta la sistemazione che vigeva prima del secondo matrimonio. A rovescio, idem: se lui con figli precedenti al seguito vive nella casa di lei, quelli della padrona di casa mantengono i posti che avevano prima del nuovo matrimonio della mamma.

OSTRICHE
Con i rebbi arcuati, afferra il mollusco e lo stacca dal guscio.

COCKTAIL
Posatina Art déco per i piccoli bocconi serviti con gli aperitivi.

MARE-TERRA
Le forchette da pesce e quella da insalata spesso si possono scambiare.

GAMBERI
Il lungo manico permette di infilzare (con sicurezza) i gamberi da un'insalatiera ghiacciata.

In punta di forchetta

Disinteressate a (o anche angosciate da) questa sfilata? La soluzione finale si chiama Lazy Susan. È un piano rotante da porre in mezzo al tavolo che gli americani hanno mutuato dalla tradizione cinese. Al centro si dispone l'ingrediente principale; intorno, una serie di ciotole con intingoli, verdure, bocconi vari. Ognuno si serve componendo da sé il suo piatto. (Be', sì, qualcuna di queste posatine farebbe comunque una gran scena).

SERVIZIO
Le punte divergenti consentono di raccogliere e deporre nei piatti carni fredde, fette di limone e sottaceti.

SARDINE
Grazie ai cinque rebbi con punta sottile, i filetti lunghi e piatti giungevano intatti alla bocca del commensale.

ASTICI
Il lungo manico e la misura ridottissima dei rebbi servono per penetrare in ogni parte del carapace ed estrarre la polpa.

ANTIPASTI
A fine Ottocento i più apprezzati erano quelli di pesce. Con posate dedicate.

FOTOGRAFIE REBECCA HALE/NGC, GIACOMO BRETZEL

L'ACETO NON DORME MAI

C'è tanto da festeggiare quest'anno in casa **Ponti**. Una leadership mondiale e 150 anni di storia. Anzi, 230

TESTI SARA TIENI, FOTO GIACOMO BRETZEL

La quarta e la quinta generazione dei Ponti davanti al camino di casa: da sinistra, Franco con il figlio Giacomo, e Cesare con Lara.

Sopra la porta d'ingresso dei laboratori di ricerca e sviluppo della Ponti a Ghemme, in provincia di Novara, c'è un motto che sarebbe piaciuto allo spietato Gordon Gekko interpretato da Michael Douglas nel film di Oliver Stone *Wall Street: Money never sleeps*: «Taste never sleeps», cioè «il gusto non dorme mai». L'idea è di Giacomo Ponti, che amministra con la cugina Lara il colosso alimentare Ponti S.p.A., e che ci accoglie per una visita allo stabilimento storico. La frase hollywoodiana, «meditata durante un soggiorno per lavoro a New York», in un primo momento mi fa sorridere. Ambientata in un borgo del Piemonte, mi suona un po' fuori luogo. Invece basta poco per capire quanto sia capace di centrare lo spirito di quest'azienda che, tenacemente, ha conquistato non solo l'America, ma tutto il mercato mondiale dell'aceto di vino. I numeri non mentono: sei stabilimenti estesi su 150mila metri quadrati, 450mila pezzi imbottigliati ogni 8 ore, 100 milioni in un anno, circa 400 referenze di prodotto. L'unico dubbio resta la data di fondazione. «Quest'anno festeggiamo i 150 anni, ma uno storico di queste parti ha ritrovato dei documenti notarili del 1787 e rimesso tutto in discussione. Siamo arrivati a 230. Un bel guaio, dovremo festeggiare di →

nuovo», scherza Giacomo, mentre con umorismo british e riservatezza sabauda apre le porte del più vecchio degli stabilimenti, inaugurato nel 1948 da Guido Ponti. Mi guida per scale e cortili attraverso la catena produttiva, di tanto in tanto saluta un dipendente, di ognuno si ricorda il nome. «Sa, qui molta gente lavora con noi anche da 40 anni». Sembra un viaggio nel tempo: si passa dalle facciate anni '50 dei primi edifici alla più moderna tecnologia delle aree produttive con robot antropomorfi, strumenti che scrutano ai raggi X le conserve e gli aceti e un sistema di pompe per lavare le verdure, lo stesso che «si usa per spostare i pesci, negli allevamenti ittici». Poco più in là ci sono le barrique di legno di larice e rovere di Slavonia. «Sono riciclate dalle aziende vinicole e servono per affinare gli aceti più pregiati. Una volta dismesse, le usiamo per altri 6-7 anni. Ci piace pensare di regalare loro una seconda vita». Nell'aria c'è un profumo pungente di vino: è l'aceto che riposa. «Ci vogliono 6 mesi per produrre quello di vino bianco, 12 per quello rosso», continua Giacomo e aggiunge quanto nel suo lavoro sia importante l'olfatto. «Un buon aceto si degusta come il vino. Bisogna versarlo in un calice e odorarlo. La nota acida è la prima che raggiunge il naso ma, se l'aceto è di qualità, lascia lo spazio subito alla materia prima con cui è prodotto, che siano uva o mele». Che il suo sia un naso fino si capisce anche da altre personalissime abitudini. Come l'acqua di colonia, inglese e vintage. «La stessa, da sempre. Era la preferita di Winston Churchill», confessa. Altre debolezze non ne ha, a parte lo sci con gli amici di gioventù. E la buona tavola. «Ho la mia personale guida ai ristoranti. Uno dei migliori piatti che abbia mai mangiato sono degli insospettabili tortellini alla panna e prosciutto da Cipriani, a New York, ma mi piace ricercare posti che esaltino prima di tutto la cucina del nostro territorio». Ci raggiungono i fratelli Cesare e Franco Ponti con Lara, la prima donna della famiglia al lavoro in azienda. «Lara e io siamo diversi, ma ci compensiamo», dice Giacomo, «e poi è importante avere qualcuno a cui appoggiarsi e confrontarsi in maniera franca». La quarta e la quinta generazione dei Ponti hanno accettato di posare per noi nel salotto di casa di Giacomo, in una villa storica nel cuore di Ghemme che era dei suoi nonni ed è stata restaurata da poco. Anche lì, gli strati di storia non si contano. Durante i lavori di restauro per creare una dépendance è stata trovata una necropoli romana. «Da non credere. Lavori fermi per mesi, ma che emozione vedere quei reperti. Ci piacerebbe che la sovrintendenza ci permettesse di raggrupparli in un museo locale». I Ponti sono fatti così, spirito internazionale (sono presenti in 71 paesi), ma radici ben piantate nella terra che ha visto nascere la loro fortuna, iniziata con Giovanni Ponti detto «Giuanin d'la asei» («Giovanni dell'aceto») e proseguita con Antonio, un diploma d'onore conquistato nel 1911 alla Fiera internazionale di Parigi per vino e aceti. A Ghemme i Ponti li conoscono bene. Tante le opere di beneficenza, pochissime le comunicazioni al riguardo. Pur gestendo una multinazionale, questa famiglia piemontese è rimasta «tutta casa e bottega». «Da piccolo seguivo papà e zio in acetificio e in ufficio. Avevo 5 o 6 anni, andavo lì con la bici e facevo un po' di rumore, così, per far vedere che lavoravo anch'io», ricorda Giacomo. Poi mi →

«Come si distingue un buon aceto? Assaggiatelo come si fa con il vino. Versatelo in un calice e odoratelo: l'acidità iniziale deve svanire subito e lasciar sentire il profumo dell'uva o delle mele»

Uno scorcio degli stabilimenti storici della Ponti a Ghemme, in provincia di Novara.

mostra con orgoglio la chiesa nel centro di Sizzano (il loro paese di origine), di cui hanno finanziato il restauro. Facciamo tappa in un piccolo ristorante gourmet del posto, l'Impero. La cuoca, una cara compagna di scuola di Lara, si presta a piccole sperimentazioni culinarie ad hoc. Così, nel menu, spunta anche un antipasto di robiola con una riduzione di aceto balsamico di Modena, prodotto di punta degli ultimi anni. «La forza di un'impresa sta nel rimanere al passo con i gusti del pubblico», precisa Giacomo. L'ultima meta di questo tour è davanti al camino di casa, prima però facciamo un giro nel suo orto, che, pur dormiente per la stagione autunnale, è curatissimo. «Vede? Questo è il futuro».

Un orto?

«Ci sta molto a cuore il biologico. Da poco abbiamo acquisito Achillea, un'azienda pioniera in questo campo, con cui produciamo succhi di frutta e uno dei prodotti di tendenza degli ultimi anni: l'aceto di mele. Ideale anche come integratore, dato che è depurativo».

Come si diventa leader dei mercati mondiali?

«Grazie a una visione. Mio padre e mio zio hanno portato l'azienda al successo internazionale acquisendo, tra gli anni '60 e '70, una ventina di grandi acetifici italiani. Allora il mercato era abbastanza uniforme, con pochi prodotti. Un

Latte di conserva degli anni '50. Sopra, i Ponti accanto alle botti per l'affinamento dell'aceto.

litro di aceto costava come un espresso e si dovevano fare grandi volumi per guadagnare. Noi abbiamo diversificato molto. Oggi, con tre acetifici e i magazzini annessi, sparsi equamente sul territorio nazionale, riusciamo a raggiungere la grande distribuzione con facilità, senza fare rincari. Anche l'automazione è importante: si fanno lavorare meglio le persone e si contengono i costi. E infine la sostenibilità: abbiamo tolto dalle strade 1700 camion».

In che modo?

«Abbiamo ridotto del 92% il traffico in entrata in azienda passando dal vetro al Pet, più leggero e altrettanto riciclabile. Inoltre utilizziamo il 100% di energia prodotta da fonti rinnovabili certificate».

È vero che una delle vostre aziende di maggior successo è nata durante un pranzo di famiglia?

«Una delle mie zie, Carla, preparava dei peperoni deliziosi in salsa agrodolce. Nel 1939 avevamo acquisito una piccola azienda di conserve. Pensammo di proporre ricette che ricordassero quelle di casa, visto che allora in commercio si trovavano solo semplici sottoli o sottaceti. La ribattezzammo «Peperlizia», proprio per evocare quella ricetta familiare. Fu un successo. Anche grazie a Mike Bongiorno».

Che cosa c'entra Mike Bongiorno con i peperoni in salsa?

«Accettò di essere nostro testimonial. Faceva delle telepromozioni seguitissime. Si era inventato che mio padre e mio zio possedevano un elicottero che usavano per sorvolare i campi a caccia degli ortaggi migliori. Ai tempi frequentavo le medie e tutti i miei compagni mi tampinavano: "Dai, facci fare un giro". Facemmo più 150% di vendite e svuotammo i magazzini».

Che cosa ha imparato da suo padre e da suo zio?

«La responsabilità, perché da noi dipendono tante persone. Poi l'amore per la tecnologia e per l'eticità. Che va dal pagare in anticipo i fornitori al restituire benessere al territorio».

Grazie a voi l'aceto balsamico è entrato in quasi tutte le dispense degli italiani. Come si trasforma una specialità regionale in un successo nazionale?

«Anche "facendo scuola" con la pubblicità. Proponevamo di assaggiare il prodotto con i gamberi, con i ravioli, perfino con le fragole. Abbiamo spiegato come usarlo, suggerendo modi nuovi, creando la curiosità per accostamenti tutti da sperimentare. E facendo vedere che era un prodotto diverso dal comune aceto di vino».

«Mike Bongiorno si inventò che mio padre e mio zio sorvolavano i campi con un elicottero per selezionare le verdure migliori. I compagni di classe mi tampinavano: dai, facci fare un giro»

Il colosso inglese ABF ha acquistato Acetum, primo produttore al mondo di aceto balsamico. Che cosa ne pensa?

«È una buona notizia perché dimostra che l'Italia ha ancora delle attrattive per gli stranieri. Certo, avrei preferito che fosse rimasta in mani italiane, ma grazie all'Igp dell'Aceto Balsamico di Modena non c'è rischio che spostino le produzioni all'estero o che abbassino la qualità. L'aceto balsamico continuerà a essere prodotto solo nelle province di Modena e Reggio Emilia, con materie prime certificate e mosti provenienti esclusivamente dei sette vitigni locali. E quello invecchiato rimarrà un prodotto pregiato, per le grandi occasioni. Noi quest'anno l'abbiamo scelto come simbolo del nostro anniversario e ne abbiamo prodotto una serie limitatissima di 1867 bottiglie, come l'anno di fondazione dell'azienda».

A proposito di buone tradizioni, come festeggerete il Natale?

«A casa, senza dubbio. Con lo stinco di vitello al forno, rosolato nell'aceto. Una ricetta di famiglia, naturalmente».

Mai più MENSA

Piatti fatti al momento e cappuccini gourmand. Arredi di design e megaschermi. Quello che non immaginate di un **ristorante aziendale**

TESTI SARA TIENI, FOTO ROBERT HOLDEN

Nei miei ricordi, la mensa ha qualcosa di traumatico. Mi tornano in mente la pasta scotta dell'asilo, le tovagliette di plastica appiccicose, gli odori non proprio invitanti, i pentoloni titanici. La situazione non è migliorata una volta diventata grande. Ma quando il direttore mi ha affidato un servizio sulle mense aziendali, ho deciso di archiviare le perplessità e di cogliere la sfida. Il tema è importante. La maggior parte degli italiani, seppur con l'ansia per il poco tempo e tra mille impegni di lavoro, «lotta» ogni giorno per ricavarsi un momento in cui mangiare qualcosa (di buono) in pace. E molto spesso lo fa, munita di badge, proprio in spazi ristorativi aziendali. Qui racconteremo l'altra faccia delle mense, le eccellenze.

L'indagine comincia a Milano, dove da un anno e mezzo è aperto **ZestEat**, gestito dal Gruppo Elior, marchio della ristorazione collettiva da 4 milioni e mezzo di pasti al giorno, e 23mila ristoranti distribuiti in 15 Paesi. Decido di andare a vederlo. Si tratta di un vero ristorante a disposizione delle aziende raggruppate nel Bodio Center, un nuovo centro direzionale nel cuore del quartiere della Bovisa, a nordovest della città. Quando entro, però, mi sembra di aver sbagliato indirizzo. Davanti a me si apre una sala luminosa dagli **arredi sofisticati**. Ci sono tavoli di cristallo e divanetti in pelle, insieme a lunghe panche di legno in stile vagamente hipster e file di lampadine nude che ricadono dal soffitto. Il mix mi ricorda un locale newyorkese. Anche le tovagliette sui tavoli richiamano vecchi numeri del *New York Times*. Non si coglie →

Al bancone del bar di ZestEat del Bodio Center di **Milano**, Mara prepara centrifugati freschi; dall'oblò alle sue spalle si vede la cucina. A sinistra, uno scorcio del grande ristorante.

Le sorprese? Impiattamenti da chef, molto curati. In carta, anche ricette vegane e senza glutine. E un bar che serve centrifughe detox

subito l'ampiezza degli spazi. «Ci sono **200 posti a sedere**, di cui 90 nella terrazza coperta», mi spiega Richard Chalhoub, responsabile del ristorante che è aperto ogni giorno dalle 12.30 alle 14.40 e offre un menu fisso di 8 piatti, compresi due dolci. «La carta cambia ogni 1-2 mesi e tutto è preparato con ingredienti di stagione, studiati da un team di cuochi che arrivano dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo». Si pranza al tavolo o ci si accomoda al bancone oppure, a richiesta, si può approfittare del servizio takeaway; in arrivo c'è anche l'**office delivery** per chi non può uscire dall'ufficio. A chi invece le riunioni di lavoro vuole farle durante la pausa del pranzo, è dedicata una sala meeting per presentazioni multimediali e conferenze audio-video con lavagna interattiva. Tutta l'area è **wi-fi** e molti ne approfittano per lavorare tra una portata e l'altra. In menu oggi c'è polpo arrostito, servito con crema di fagioli cannellini e prosciutto croccante, un'insalata di quinoa e tonno, per finire torta sbrisolona. «Tra le proposte di dicembre, anche un risotto integrale allo zafferano con coda alla vaccinara», aggiunge Richard Chalhoub, «e un cremoso di cioccolato fondente all'avocado, con peperoncino e mango». Non male, penso, a confronto con l'idea della mensa tutta pasti precotti. «Cerchiamo di rendere la pausa pranzo invitante ma veloce», continua Chalhoub. «Gli ingredienti sono cucinati in modo semplice, per rispettare le materie prime e offrire piatti leggeri».

Ma i prezzi, come sono? «I dipendenti del business center possono consumare, al costo di **12-15 euro**, un piatto unico, acqua e una selezione di vari tipi di pane e caffè». Tuttavia il locale è aperto anche al pubblico, che può scegliere tra diverse altre proposte, dall'antipasto al dolce. E per quanto riguarda i fornitori? «Usufruiamo della cosiddetta "filiera corta"», precisa Richard Chalhoub, «cioè cerchiamo di stare il più possibile sul territorio».

In questo posto, scopro, si può anche fare la prima colazione o venire per un caffè, grazie al **bar** aperto dalle 8 alle 16. Al bancone ci sono Mimmo, creativo «bartender del cappuccino», e Mara, che prepara centrifugati freschi, detox o energizzanti. Molto apprezzati anche i due tipi di brioche vegane, certificate VeganOK (il disciplinare che regola il commercio di prodotti vegani), e le sfogliatelle napoletane. «ZestEat è stato studiato come luogo di condivisione», termina Chalhoub.

«Prossimamente debutterà anche **food lab**, uno spazio dedicato alla nutrizione, con degustazioni, corsi di cucina, workshop e showcooking». Vi piace quello che avete assaggiato? Alcuni prodotti gourmand sono in vendita. In questo modo potete continuare la degustazione a casa. Oppure rimediare a una giornata pesante con una minispesa consolatrice.

Pane, ortaggi e frutta fresca della dispensa di ZestEat. A destra e sopra, due piatti in carta: l'insalata di quinoa con tonno scottato, ribes e barbabietola e il polpo arrostito con vellutata di cannellini e prosciutto croccante.

José Gómez e il cuoco tedesco Joachim Wissler; in basso, il suo Joselito con prugne speziate e avocado.

SEÑOR PROSCIUTTO

Considerato il migliore del mondo, il jamón iberico firmato **Joselito** è entrato nel gotha dei cibi da concedersi almeno una volta nella vita

TESTO FIAMMETTA FADDA

Più buono di un Parma, di un San Daniele, di un autentico toscano tagliato al coltello? Innanzitutto, diverso. A cominciare dalla genealogia. Deve provenire da un pata negra, zampa nera, razza autoctona di maiali iberici dallo zoccolo scuro, un tempo selvatica. Ma questo dice ancora poco, perché i capi da cui deriva il *jamón* più pregiato devono vantare progenitori di pura razza iberica certificati.

Poi c'è la *dehesa*, il «bosco mediterraneo» tipico della Spagna, in cui si alternano spazi erbosi, querce e sughere, dove i maiali destinati a produrre l'eccellenza pascolano liberi fino all'autunno, quando arrivano le *bellotas*, le ghiotte e pregiate ghiande del leccio (*Quercus ilex*). L'olfatto raffinato di questi suini, che dispongono di ettari ed ettari per grufolare per almeno due anni, le riconosce e seleziona, scartando tutte le altre.

Un pata negra di grossa taglia può mangiarne anche 10 chili al giorno, da aggiungere ai circa tre di erba: è la «dieta del vierno» che dura fino a dicembre aumentando la quantità e la bontà del grasso.

La dehesa dove pascolano i pata negra Joselito è nel cuore dell'Extremadura, una zona intoccata nel Sudovest della Spagna, mentre a Guijuelo, più a nord, avviene la stagionatura, lenta, e avvantaggiata, per via del clima freddo.

La lavorazione è eseguita con la sapienza accumulata dalla famiglia di José Gómez, l'attuale proprietario, nel corso di sei generazioni. Salatura, lavaggio, riposo, asciugatura naturale, poi anche 30 mesi appesi in cantina, durante i quali si forma il sapore finale del prosciutto, senza additivi né conservanti, in un magnifico equilibrio tra delicatezza del grasso e persistenza aromatica. Perciò i 60mila prosciutti prodotti, ogni anno sono diversi. I prosciutti 2017? «Quest'anno non è piovuto, c'è stata poca erba e il grasso sarà meno bianco e profumato». I 2015 Gran Reserva? «Annata fantastica». La miglior annata mai vista? «Il 2005». Non per niente è il solo produttore che orna la zampa con una targhetta che riporta l'anno di produzione e la sola che si fregia del Programme for the endorsement of forest certification (PEFC).

Alla fine, ecco un prosciutto lungo e stretto, da tagliare al coltello in fettine di pochi centimetri, rosso cupo, con una fascia di grasso esterno e filamenti interni con un effetto scioglievole. I buongustai prediligono la punta, dove durante la stagionatura si raccolgono gli umori provocando quella speciale intensità di sapore definita dai giapponesi «umami».

A questo punto ci si chiede: di fronte a un prodotto in sé perfetto, si può osare «cucinarlo»? La risposta l'ha data lo stesso José Gómez cinque anni fa, affidando ogni anno a un celebrato tre stelle in diverse parti del mondo la speciale missione di interpretare il Joselito col proprio stile gastronomico in 21 ricette esclusive.

Meglio se in una sfida apparentemente impossibile. L'anno scorso è stato il Giappone, nella cui tradizione non compare il maiale, con i piatti del grande maestro di cucina kaiseki Seiji Yamamoto del Ryugin di Tokyo; quest'anno è stata la volta della Germania dove, al contrario, il maiale è passione popolare, e perciò tabù nell'alta cucina. Ma Joachim Wissler, il tre stelle del Vendôme di Colonia, lo ha elaborato in versione aristocratica, con tartufi, con boccioli di nasturzio e caviale, o esotica, con avocado.

Per l'assaggio di un etto di Joselito calcolate una trentina di euro. Costoso, certo, ma le emozioni non hanno prezzo (*joselitolab.com*).

FOTOGRAFIA ÁLVARO ARAGÓN

LE GHIANDE MATURE, LE *BELLOTAS*, SIGLANO LA DENOMINAZIONE PIÙ ALTA DEL JAMÓN IBERICO

SCEGLI, CLICCA E BRINDA

È L'ENOTECA ONLINE PIÙ GRANDE D'ITALIA CON UN CATALOGO DI OLTRE 12 MILA ETICHETTE: IL LUOGO DEI SOGNI PER GLI APPASSIONATI DEL BERE BENE

Selezionare un buon vino tra un'ampia varietà di cantine, sentendosi sempre a proprio agio, è l'idea di Tannico. Una piattaforma di vendita on line nata con lo scopo di raccontare il mondo del vino e dei liquori sia ai consumatori più esperti sia ai neofiti, accompagnandoli nella scelta del prodotto giusto per ogni occasione, anche fra le etichette meno note. E quando la tecnologia si unisce a una grande cultura enologica e alla velocità delle spedizioni, il risultato non può che essere vincente.

Le bollicine dello Champagne e dello spumante aprono le danze all'aperitivo, con verdure, carne, molluschi e crostacei pregiati e chiudono «con il botto» accompagnando il dessert.

I vini bianchi aromatici, come quelli dell'Alsazia, si sposano bene con tutte le portate di pesce ed esaltano ricette vegetariane e di carne bianca. Per zuppe e primi piatti? Meglio un rosé.

I rossi corposi, ottimi anche da soli, come l'Amarone, sono ideali per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Per pesci saporiti, salumi e formaggi delicati, la scelta va invece su rossi più leggeri.

Tra i vini liquorosi il Porto è un compagno sublime per il cioccolato e i formaggi erborinati. Si passa ai passiti con la pasticceria secca, mentre con crostate e torte di frutta, il vino dolce sarà il Moscato.

TANNICO

Queste e tante altre etichette sono disponibili su www.tannico.it

GUSTO *alle* STELLE

No, non quelle delle guide, ma quelle dello zodiaco. Che ispirano Antonio Capitani nella creazione dei suoi oroscopi e di queste divertenti, irresistibili polpette

Astrologo, giornalista, scrittore. E capitano di lungo corso: è questo il titolo di studio che **Antonio Capitani** ha conseguito all'Istituto Tecnico Nautico di Porto Santo Stefano, sua città natale. Un nome, un destino? In effetti, le stelle sono importantissime sia per i navigatori sia per chi, come lui, scrive oroscopi (ogni giorno su *La Gazzetta dello Sport*, ogni settimana su *Vanity Fair*) e ritratti astrali (non perdete il nostro numero di gennaio). Antonio, entusiasta di natura, è anche un appassionato di cucina, sempre a suo agio tra i fornelli. Tuttavia, ci ha confessato, mai avrebbe pensato di venire a cucinare per *La Cucina Italiana*. Eppure

si è già misurato con le prove di *Celebrity MasterChef*. «Non è la stessa cosa. Sono emozionato, e molto contento di essere qui». Noi siamo conquistati dalla sua simpatia, anche se costringerlo a pesare gli ingredienti non è sempre facile... «Quando cucino, vado a occhio, ad assaggio, alla garibaldina! Ma non vuol dire che non sia preciso. Mi piace avere le mani sempre pulite e non unisco mai un uovo direttamente agli altri ingredienti, senza controllarlo prima». Una tecnica affinata negli anni, quella di Antonio, che ha imparato osservando suo padre (finalmente una linea maschile): «Era un pescatore, quindi il pesce lo faceva da dio! E le verdure fritte dei suoi pranzi di Natale erano davvero straordinarie».

Profiterole di polpette

Cuoco Antonio Capitani
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g **polpa di manzo macinata**
600 g **cipolle rosse**
200 g **patate lessate – 2 uova**
aglio – prezzemolo – burro
latte – pane – pangrattato
fiocchi di sale – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Sbucciate le cipolle, tagliatele a fette e mettetele in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio, una noce di burro e una presa di sale. Mescolate per 1-2 minuti, coprite con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per 25-30 minuti.
Tritate molto finemente mezzo spicchio di aglio, sbucciato e privato dell'anima, e aggiungetelo alla carne; unite anche un ciuffo di prezzemolo tritato e le uova.
Ammorbidite 25 g di pane in un bicchiere di latte, strizzatelo e aggiungete anch'esso all'impasto, insieme alle patate schiacciate, sale e pepe. Amalgamate.
Formate le polpette, della grandezza di piccoli bignè, e passatele nel pangrattato.
Frullate le cipolle con un pizzico di sale e di olio, fino a ottenere una salsa liscia.
Friggete le polpette in una padella con abbondante olio extravergine non troppo caldo (140-160 °C) per 3-4 minuti, quindi scolatele su carta da cucina.
Preparate il profiterole formando una piramide di polpette, completatele con la salsa di cipolle e fiocchi di sale. Servitele a piacere con finocchi a fettine, conditi con un filo di olio e chicchi di melagrana.
Nel bicchiere Antonio suggerisce un Sagrantino di Montefalco.

1

2

3

4

5

A CURA DI **LAURA FORTI**, FOTOGRAFIE **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

IL PASSATO SEMPRE DI MODA

PICCOLI ELETTRODOMESTICI CON FORME ARROTONDATE E SINUOSE CHE CONQUISTANO PER VIVACITÀ E SIMPATIA

Hanno uno stile rétro e bellissimi colori questi strumenti tuttofare che danno carattere all'ambiente cucina, come veri e propri oggetti d'arredo. Non solo design, però, ma anche tecnologia, pensata per offrire il massimo delle prestazioni durante le fasi di preparazione del cibo. In occasione delle feste la protagonista della casa diventa l'impastatrice con cui è possibile preparare la pasta fresca, stenderla in sfoglie e tagliarla in fettuccine, tagliolini e anche spaghetti con gli appositi accessori. È robusta ed efficiente, con 10 livelli di velocità e diverse fruste in dotazione per lavorare i vari tipi di composti, dalla frolla agli impasti lievitati, dalla panna agli albumi.

Una gamma a tutto tondo Oltre all'impastatrice, la serie dei Piccoli Elettrodomestici Smeg comprende due tostapane a 2 o 4 fette, due bollitori, di cui uno a temperatura variabile, frullatore, estrattore di succo, macchina da caffè, spremiagrumi e il recente frullatore a immersione completo di diversi accessori. Sono disponibili, a seconda del modello, in 8 colori unici e brillanti: rosa, verde acqua, azzurro, rosso, grigio, panna, nero, cromato e bianco.

RAVIOLI BICOLORE ALLA ZUCCA E GORGONZOLA

Ingredienti per 10 persone:
***1,5 kg** zucca*
***400 g** farina 00 più un po'*
***200 g** semola di grano duro rimacinata*
***150 g** gorgonzola piccante*
***120 g** burro*
***80 g** formaggio grattugiato*
***30 g** cacao amaro – **6** uova*
timo – salvia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tagliate a pezzi la zucca, eliminatene i semi, poi conditela con un filo di olio, un pizzico di sale e infornatela a 160 °C per circa 45 minuti.
Impastate nella ciotola inox, con il gancio impastatore, (velocità 2) 200 g di farina, 100 g di semola e 3 uova, ricavando un impasto omogeneo; lavoratelo sulla spianatoia infarinata per qualche secondo, quindi sigillatelo con la pellicola e ponete in frigo per 30 minuti. Impastate nello stesso modo 200 g di farina, 100 g di semola, il cacao, 3 uova e 30 g

di acqua, ricavando un panetto marrone; finite di lavorarlo sul piano infarinato, sigillatelo con la pellicola e ponete in frigo per 30 minuti.
Sfornate la zucca, ricavatene la polpa e pesatene 500 g; mescolatela in una ciotola con il formaggio, foglie di timo, un pizzico di sale e di pepe (ripieno).
Stendete via via la pasta con l'accessorio sfoglia, partendo dal livello 0 e arrivando al 5.
Unite a due a due una fascia marrone e una gialla premendo i lembi del lato corto e ottenendo delle lunghe fasce bicolore. Infarinatene una, poi piegatela a metà e infilatela dal lato della sigillatura nell'accessorio per ravioli, ruotate la manovella di un quarto di giro per introdurre la sfoglia. Aprite ora i lembi della pasta a libro e inserite la tramoggia.
Versate 2 cucchiai di ripieno e spalmatelo nell'apposito spazio. Ruotate lentamente la manovella per far uscire i ravioli, poi riempite di nuovo con il ripieno e proseguite fino alla fine della pasta: dovreste ottenere oltre 100 ravioli. Separateli dopo 10 minuti.
Lessate i ravioli in acqua salata per 3 minuti , poi scolateli, conditeli con burro fuso e salvia e completate con cubetti di gorgonzola.

MINI BRIOCHE

Ingredienti per 18 mini brioche:
***250 g** farina*
***100 g** cioccolato bianco*
***100 g** zucchero a velo*
***75 g** latte – **50 g** burro morbido*
***45 g** zucchero di canna grezzo*
***12 g** cacao amaro*
***8 g** lievito di birra – **1** uovo*
ribes – sale – burro per gli stampini

Mescolate in una ciotola 50 g di farina con il lievito di birra e il latte, ottenendo una pastella. Fatela riposare per 30 minuti (poolish). Impastate in una ciotola il cacao, lo zucchero di canna, un pizzico di sale, 200 g di farina e il poolish, infine aggiungete l'uovo e per ultimo il burro a pezzettini.
Impastate fino a ottenere un panetto liscio e lasciatelo lievitare coperto per circa 1 ora: dovrà raddoppiare il suo volume. Imburrate 16-18 stampini scannellati in silicone (ø 5 cm, h 4 cm). Fate delle palline di pasta di 25 g ciascuna, allargatele leggermente a disco e mettete al centro di ognuno un pezzettino di cioccolato bianco sminuzzato; richiudete formando delle sfere.
Accomodate le palline negli stampini imburrati e fatele lievitare per un'altra ora coperte con un canovaccio umido; infornatele a 180 °C per 15 minuti circa, finché non diventeranno delle mini brioche, poi sfornatele e fatele raffreddare.
Mescolate lo zucchero a velo con un cucchiaio di acqua così da ottenere una glassa densa, ma abbastanza fluida: sollevando il cucchiaio dovrà formare un nastro. Distribuite un cucchiaino di glassa su ogni mini brioche, completate a piacere con un chicco di ribes, poi decorate con nastri multicolore creando dei pacchettini.

DOLCI DA FAVOLA

Celosia, bacche e fiori di fitolacca, portasemi di papavero da oppio, dalie, bacche e fiori di rosa, skimmia japonica, protea.

RICETTE
NICOLA DI LENA

FIORI
TEAROSE

TESTI
ANGELA ODONE

FOTOGRAFIE
MASSIMO BIANCHI

STYLING
CECILIA CARMANA

CIAMBELLA «VELLUTO ROSSO» ALLE SPEZIE

NEL BOSCO INCANTATO CREATO DA UN'ARTISTA DELLA NATURA BRILLANO LE RICETTE DI UN GRANDE PASTICCIERE. PER UNA FESTA INDIMENTICABILE

Crisantemi, lisianto verde, cucumis maureen, muschio, portasemi di fior di loto e di papavero da oppio.

Ciambella «velluto rosso» alle spezie

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 10 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

BISCOTTO LINZER
140 g zucchero
100 g farina 00
100 g burro
100 g farina di nocciola
80 g uova
10 g rum
4 g lievito in polvere per dolci
3 g scorza di limone grattugiata
1 baccello di vaniglia – sale
CREMA ALLE SPEZIE
300 g mascarpone
300 g panna fresca
150 g crema pasticciera
40 g zucchero
2-3 g mix di spezie in polvere «pan di spezie» (cannella, chiodi garofano, anice stellato...)
GLASSA ROSSA
280 g zucchero
280 g gelatina neutra (tipo gelatina di albicocca, ma di sapore neutro)
230 g latte condensato non zuccherato
190 g destrosio
130 g burro di cacao
22 g gelatina alimentare in fogli
5 g colorante rosso idrosolubile in polvere
1 g biossido di titanio
PER COMPLETARE
1 bomboletta di burro di cacao «effetto velluto» color rosso
foglia d'oro

BISCOTTO LINZER
Impastate lo zucchero e il burro con un pizzico di sale, i semi raschiati da un baccello di vaniglia e la scorza di limone fino a ottenere un composto sabbioso, poi incorporate le uova e il rum e, per ultimi, le farine e il lievito. Formate un panetto, avvolgetelo nella carta da forno e fatelo riposare in frigo per 1 ora.
Stendetelo in uno strato spesso 1 cm, ritagliatevi un disco con un anello di acciaio (ø 18 cm) e infornatelo su una placca foderata di carta da forno, circondato dall'anello, a 170 °C per 10-12 minuti.
Sfornate, eliminate l'anello e ritagliate un foro (ø 6 cm) al centro del disco così da ottenere una ciambella. Fate raffreddare.
CREMA ALLE SPEZIE
Montate con le fruste elettriche oppure con la planetaria panna, mascarpone, zucchero e crema pasticciera fino a ottenere un composto spumoso. Infine profumate con il mix di spezie, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una spatola, così da non smontare la crema.
Versate la crema alle spezie in uno stampo da ciambella di silicone (noi abbiamo usato lo stampo Savarin di Silikomart, di 18 cm di diametro) fino a 1 cm dal bordo, accomodatevi la ciambella di biscotto a chiudere e mettete in freezer per 5 ore.
Riempite 4-7 sfere in silicone di dimensioni diverse (ø 3, 5, 7 cm) con la crema e fate rapprendere per 1 ora in freezer. Inserite in ognuna uno stecco e rimettetele in freezer per altre 3 ore.
Avanzerà della crema. Raccoglietela in una tasca da pasticciere con la bocchetta seghettata: servirà per il decoro finale.
GLASSA ROSSA
Ammollate la gelatina in fogli.
Bollite in una casseruola lo zucchero e il destrosio con 280 g di acqua per 1 minuto; togliete dal fuoco, aggiungete il latte condensato, riportate a bollore e unite il burro di cacao. Quando riprenderà di nuovo a bollire, togliete dal fuoco, incorporate la gelatina neutra e la gelatina in fogli strizzata e mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolta. Aggiungete infine il biossido di titanio e il rosso idrosolubile.
PER COMPLETARE
Sformate la ciambella con molta delicatezza, accomodatela su una gratella e spruzzatela con il burro di cacao «effetto velluto» color rosso.
Trasferitela sul piatto di portata, sformate le sfere, immergetele nella glassa rossa e appoggiatele direttamente sulla torta. Lasciate scongelare leggermente, eliminate gli stecchi dalle sfere e decorate con foglia d'oro, ciuffi di crema alle spezie e, a piacere, con riccioli di cioccolato. Mettetela in frigo a scongelare per 3-4 ore.

Cappellini rossi di babbo natale

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 15 minuti più 4 ore e 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

FROLLA ALLA NOCCIOLA
230 g farina– 210 g burro
100 g zucchero
70 g farina di nocciola
1 uovo piccolo – sale
RIPIENO ALLE MELE
250 g mele
25 g zucchero
15 g burro – baccello di vaniglia
10 g succo di limone
cannella in polvere
GLASSA ROSSA
280 g zucchero semolato
280 g gelatina neutra (tipo gelatina di albicocca ma di sapore neutro)
230 g latte condensato non zuccherato
190 g destrosio
130 g burro di cacao
22 g gelatina alimentare in fogli
5 g colorante rosso idrosolubile in polvere
1 g biossido di titanio
PER DECORARE
cocco grattugiato
palline bianche di zucchero

FROLLA ALLA NOCCIOLA
Impastate il burro con lo zucchero, poi incorporate l'uovo. Infine aggiungete le farine e un pizzico sale. Avvolgete la pasta frolla nella carta da forno e fatela riposare in frigo per 30 minuti. Stendetela a 2-3 mm di spessore, ritagliatevi dei quadrati di 3 cm, poneteli su una placca foderata di carta da forno e infornate a 175 °C per 8-10 minuti.
RIPIENO ALLE MELE
Mondate le mele e tagliate la polpa in dadini; cuoceteli a fuoco medio con zucchero, succo di limone, un pizzico di cannella e mezzo baccello di vaniglia; dopo 10 minuti unite il burro e dopo altri 3-4 minuti spegnete. Versate i dadini in tanti piccoli stampi di silicone a forma di mezza sfera (ø 3 cm), fate raffreddare e poi congelate per 2 ore.
GLASSA ROSSA
Ammollate la gelatina in fogli.
Raccogliete lo zucchero con 280 g di acqua e il destrosio in una casseruola e portate a bollore; togliete dal fuoco e unite il latte condensato, riportate a bollore e unite il burro di cacao. Fuori del fuoco aggiungete la gelatina neutra e la gelatina alimentare strizzata, mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolta, infine incorporate il biossido di titanio e il rosso idrosolubile.
Fate intiepidire fino a 32-34 °C.
PER DECORARE
Sformate le mezze sfere di mela, ponetele su una gratella e copritele con la glassa. Trasferitele sui quadratini di frolla alla nocciola, decorate ogni mezza sfera con una striscia di cocco grattugiato e con una pallina di zucchero messa a mo' di pompon. Lasciate i cappellini di Babbo Natale in frigo per 2 ore, in modo che si scongelino perfettamente. →

Mini babà al lampone

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora e 20 minuti di lievitazione e raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

BABÀ
250 g farina
80 g burro
40 g polpa di lampone
12 g lievito di birra fresco
5 g sale – 2 uova
BAGNA AL LAMPONE
100 g zucchero
100 g polpa di lampone
75 g liquore di lampone
CREMA AL LAMPONE
200 g burro
150 g zucchero
150 g polpa di lampone
20 g amido di mais
3 uova
PER COMPLETARE
gelatina di lampone
polvere di lamponi disidratati

BABÀ
Cominciate a impastare tutti gli ingredienti, tranne il burro e il sale; aggiungeteli quando l'impasto sarà quasi pronto.
Proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo e liscio.
Dividetelo in piccole palline (ø 3-4 cm) e accomodatele in stampi di silicone a forma di mezza sfera (ø 3-4 cm).
Lasciate lievitare per almeno 1 ora, quindi infornate i mini babà a 185 °C per 15 minuti.
Sfornateli, fateli raffreddare, sformateli.
BAGNA AL LAMPONE
Mescolate tutti gli ingredienti, tranne il liquore, con 280 g di acqua e fateli bollire per 2-3 minuti; togliete dal fuoco, lasciate intiepidire e unite il liquore.
CREMA AL LAMPONE
Mescolate zucchero, uova e amido.
Sciogliete il burro con la polpa di lampone, quando bolle unite le uova mescolate con lo zucchero e cuocete per qualche minuto dal momento in cui riprende il bollore. Lasciate intiepidire, raccogliete in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 5 mm) e mettete a raffreddare in frigorifero.
PER COMPLETARE
Riscaldate la bagna al lampone, immergetevi i babà, farciteli con la crema introducendola dalla base. Lucidateli con la gelatina, accomodateli su un vassoio e spolverizzateli con la polvere di lamponi disidratati.

NICOLA DI LENA
Pastry chef del Seta, il ristorante due stelle Michelin dell'hotel Madarin Oriental, Milan. È nato in Puglia, ma è con lo zio pasticciere siciliano, dal quale non vedeva l'ora di andare durante le vacanze, che ha mosso i primi passi nel mondo della dolcezza.

ALESSANDRA ROVATI VITALI
Nel 1994, spinta dall'amore per i fiori, apre la sua prima boutique floreale Tearose. Imprenditrice e designer, può contare su un super team con cui realizza eventi e installazioni che sono opere d'arte.

Tartellette al frutto della passione

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 10 minuti più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PASTA FROLLA
300 g farina
210 g burro
100 g zucchero
1 uovo
1 baccello di vaniglia – sale
CREMOSO AL FRUTTO DELLA PASSIONE
200 g polpa di frutto della passione
60 g tuorli
40 g zucchero
10 g burro
3 g gelatina alimentare in fogli
GLASSA BIANCA
280 g zucchero
280 g gelatina neutra (tipo quella di albicocca, ma di sapore neutro)
230 g latte condensato non zuccherato
190 g destrosio
130 g burro di cacao
22 g gelatina alimentare in fogli
1 g biossido di titanio

PASTA FROLLA
Mescolate il burro con lo zucchero, aggiungete l'uovo, poi la farina, i semi raschiati dal baccello di vaniglia e un pizzico di sale. Avvolgete la pasta nella carta da forno e fatela riposare in frigo per 30 minuti. Stendete la frolla a 2-3 mm di spessore, ritagliatevi dei dischi di 4 cm di diametro e usateli per foderare degli stampi da tartelletta da 3 cm. Infornate a 175 °C per 10-12 minuti. Sfornate e fate raffreddare.
CREMOSO AL FRUTTO DELLA PASSIONE
Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Portate a bollore la polpa di frutto della passione, togliete dal fuoco, aggiungete i tuorli e lo zucchero. Rimettete il composto sul fuoco, dopo 2 minuti dall'ebollizione spegnete e aggiungete la gelatina strizzata, mescolando fino a quando non si sarà perfettamente sciolta, e il burro. Fate raffreddare.
GLASSA BIANCA
Ammollate la gelatina in fogli.
Bollite in una casseruola lo zucchero e il destrosio con 280 g di acqua per 1 minuto; togliete dal fuoco, aggiungete il latte condensato, riportate a bollore e unite il burro di cacao. Quando riprenderà di nuovo a bollire, togliete dal fuoco, incorporate la gelatina neutra e la gelatina in fogli strizzata e mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolta, infine incorporate il biossido di titanio e lasciate intiepidire.
Sformate le tartellette, farcitele con il cremoso e glassatele con la glassa bianca. Completate a piacere con cocco grattugiato e scorza di lime. →

DA SAPERE
Gli ingredienti speciali di tutto il servizio (biossido di titanio, burro di cacao, gelatina neutra, glucosio, destrosio, bombolette spray...) si trovano in vendita nei negozi specializzati in cake design oppure on line.

Alberelli verdi

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

220 g cioccolato bianco spezzettato
90 g polpa di lampone
90 g panna fresca
50 g glucosio – 15 g burro
1 bomboletta di burro di cacao «effetto velluto» color verde
foglia d'oro
perle di zucchero dorate

Raccogliete il cioccolato bianco e il burro in una ciotola. Fate bollire la polpa di lampone, la panna e il glucosio per un paio di minuti, unite al cioccolato e mescolate bene. Versate subito in uno stampo in silicone per cioccolatini a forma di conetto (ø 2-3 cm). Fate raffreddare e poi mettete in freezer per 1 ora.
Sformate i conetti, poneteli su una gratella e spruzzateli con il burro di cacao «effetto velluto». Trasferiteli sul piatto di portata e decorate gli alberelli con foglia d'oro e perle di zucchero. Fate scongelare in frigo per 1 ora.

Funghetti al cioccolato

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

BIGNÈ
150 g farina
130 g latte – 130 g burro più un po'
20 g cacao in polvere
5 g zucchero
3 uova – sale
MOUSSE AL CIOCCOLATO
370 g panna fresca
200 g cioccolato fondente
80 g tuorli
40 g zucchero
CARAMELLO MORBIDO
300 g panna fresca
180 g zucchero
100 g glucosio – 30 g burro
PER COMPLETARE
cacao in polvere
dischetti di cioccolato

BIGNÈ
Raccogliete in una casseruola 130 g di acqua, il latte, il burro, un pizzico di sale e lo zucchero. Al bollore, poi, aggiungete la farina setacciata con il cacao. Mescolate e cuocete fino a quando l'impasto non si staccherà dalle pareti della casseruola formando una palla. Trasferitelo in una ciotola, mescolatelo, fatelo intiepidire, poi incorporate un uovo alla volta. Raccogliete l'impasto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 1 cm); distribuitelo a ciuffi su una placca unta di burro. Infornate a 190 °C per 15-20 minuti.
MOUSSE AL CIOCCOLATO
Montate parzialmente i tuorli.
Cuocete lo zucchero con un cucchiaio di acqua fino a 121 °C, versatelo a filo sui tuorli e continuate a montare. Montate parzialmente la panna. Fondete il cioccolato portandolo a 45 °C. Unite il cioccolato fuso ai tuorli; infine incorporate la panna, poca alla volta.
Raccoglietela in una tasca da pasticciere con bocchetta seghettata (ø 1 cm).
CARAMELLO MORBIDO
Fondete il glucosio e lo zucchero. A parte portate a bollore la panna e il burro. Unite la panna bollente allo zucchero caldo facendo molta attenzione perché, inizialmente, si svilupperà un bollore tumultuoso. Dopo un paio di minuti togliete dal fuoco e fate raffreddare.
PER COMPLETARE
Tagliate a metà i bignè, farcite la base con il caramello morbido, sovrapponetevi un ciuffo di mousse, un dischetto di cioccolato, un altro ciuffo di mousse e chiudete con la calotta dei bignè Spolverizzate con cacao.

Luna bianca

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 40 minuti più 8 ore di riposo

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

BISQUIT AL CIOCCOLATO
160 g uova
150 g cioccolato fondente
150 g burro
30 g zucchero
30 g amido di mais
CROCCANTE
165 g praliné
95 g cornflakes sbriciolati
50 g pasta di nocciola
40 g cioccolato fondente – sale
MOUSSE AL CIOCCOLATO
500 g panna fresca
275 g cioccolato fondente
135 g crema di marroni
100 g zucchero
50 g albume
10 g gelatina alimentare in fogli
PER COMPLETARE
4-5 fiocchi di neve di pasta di zucchero
1 bomboletta di burro di cacao «effetto velluto» color bianco

BISQUIT AL CIOCCOLATO
Montate gli albumi a neve ben soda.
Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una spuma, unite il burro fuso con il cioccolato (non dovrà superare 32 °C); infine incorporate gli albumi montati e l'amido di mais.
Stendete il composto su una placca foderata di carta da forno a meno di 1 cm di spessore e infornate a 175 °C per 10-12 minuti; sfornate il bisquit e ritagliatevi un disco di 22 cm di diametro.
CROCCANTE
Sciogliete il cioccolato, aggiungete la pasta di nocciola, il praliné, un pizzico di sale e i cornflakes. Stendete il composto tra due fogli di carta da forno e fate raffreddare fuori del frigo. Infine ritagliatevi un disco di 18-20 cm di diametro.
MOUSSE AL CIOCCOLATO
Cominciate a montare l'albume con le fruste elettriche.
Cuocete lo zucchero con 2 cucchiai di acqua fino a 121 °C; versatelo a filo sull'albume parzialmente montato e proseguite e montare finché la meringa non sarà fredda (meringa all'italiana).
Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Spezzettate il cioccolato e raccoglietelo in una ciotola. Portate a bollore la metà della panna e versatela sul cioccolato. Controllate con il termometro a sonda la temperatura: a 45 °C aggiungete la gelatina ammollata e strizzata e la crema di marroni e mescolate bene. Incorporate la meringa all'italiana e il resto della panna semimontata.
PER COMPLETARE
Versate una parte della mousse nello stampo (noi abbiamo usato lo stampo Luna di Silikomart di 22 cm di diametro); sovrapponetevi quindi, con delicatezza, il disco di croccante, riempite con il resto della mousse e chiudete con disco di bisquit. Mettete in freezer per 3-4 ore.
Togliete dal freezer, sformate con precauzione e disponete la luna bianca su una gratella; spruzzatele con la copertura «effetto velluto» bianco, trasferitela sul piatto di portata e decorate a piacere con sfere glassate bianche e fiocchi di neve di pasta di zucchero. Lasciate in frigo a scongelare per 3-4 ore.
Da sapere Per le sfere bianche seguite lo stesso procedimento usato per quelle della ciambella «velluto rosso». Preparate la glassa e coloratela solo con il biossido di titanio. Completate con foglia d'oro e piccoli decori di cioccolato.

Echeveria, bacche di brunia argento, senecio, santolina, tillanzia, cedro dell'Arizona.

Vino di punta della tenuta Torre Rosazza è il Pinot Grigio, il vino italiano più celebre al mondo. Giallo paglierino con riflessi dorati, si caratterizza per i profumi floreali e per i sapori freschi e morbidi. Di grande versatilità in tavola, è ottimo abbinato con carni bianche e pesci saporiti.

FRIULANO PER VOCAZIONE

NELLA TENUTA TORRE ROSAZZA DI GENAGRICOLA NASCONO VINI CAPACI DI REGALARE SCORCI DI TERRITORIO E ASSAGGI DI CULTURA ENOLOGICA. È IL CASO DEL PLURIPREMIATO PINOT GRIGIO, DELL'ALTROMERLOT E DELLO SPUMANTE BLANC DI NERI

SFORMATINI DI SOGLIOLA E GAMBERI MARINATI

Ingredienti per 10 persone:
***1,2 kg** 4 sogliole*
***500 g** broccolo*
***100 g** uova di salmone*
***50 g** panna fresca*
***40 g** Cognac – **10 g** farina*
***6** gamberi*
***1** albume – **1** scalogno*
burro – zucchero
alloro – prezzemolo
salsa di soia
vino bianco secco – sale

Spellate le sogliole e sfilettatele. Mettete le lische in una casseruola con 600 g di acqua, mezzo bicchiere di vino bianco e un ciuffetto di prezzemolo: fatelo «fumare» portandolo quasi al bollore e lasciatelo sobbollire per circa 20'. Filtrate poi il fumetto ottenuto.
Pulite i gamberi: staccate le teste, sgusciate le code, lasciando solo l'ultima parte del codino, ed eliminate il budellino scuro. Raccogliete le teste in una casseruola con lo scalogno a rondelle, una noce di burro e una foglia di alloro. Fatele insaporire per 1', poi bagnate con il Cognac e fiammeggiatelo. Unite 3 mestoli di fumetto di sogliola e fate cuocere per 15', schiacciando le teste ogni tanto.
Aprite le code dei gamberi a libro, incidendole per il lungo. Cospargetele con un pizzico di sale e di zucchero e conditele con un cucchiaio di salsa di soia. Copritele e lasciatele marinare in frigorifero, per 2 ore.
Pulite il broccolo dividendolo a ciuffetti. Scottateli in acqua bollente per 5' dalla ripresa del bollore e scolateli. Imburrate 6 stampini semisferici (ø 8 cm). Battete delicatamente con il batticarne bagnato 12 filettini di sogliola e disponeteli a due a due all'interno degli stampini, lasciando il lato con la pellicina verso l'interno. Foderate tutta la superficie, lasciando al centro una piccola apertura. 7-8-9
Frullate i 4 filettini di sogliola rimasti con la panna, l'albume e un pizzico di sale, ottenendo una spuma. Disponete sul fondo di ogni stampo un ciuffo di broccolo, a coprire l'apertura lasciata. Mettete poi mezzo cucchiaio di spuma di sogliola, creando una piccola conca in ogni stampo. Colmatela con le uova di salmone, copritele con uno strato di broccoletti sminuzzati, poi chiudete con la spuma di sogliola rimasta. Rimboccate verso l'interno i filetti di sogliola e infornate gli stampi a bagnomaria a 160 °C, coprendo con un foglio di alluminio, per 30'. **Impastate** 20 g di burro con la farina e sciogliete il composto nel sugo di gamberi: fatelo addensare per 2', poi filtrate la salsa e tenetela al coperto. Sfornate gli stampi, capovolgeteli e serviteli con i gamberi marinati, la salsa e i broccoli rimasti. Se non volete lasciare i gamberi crudi, cuoceteli brevemente a vapore.

Esempio indiscusso di eleganza, l'Altromerlot è il primo vino friuliano a essere lungamente affinato in barrique di rovere francese, «altro» dal Merlot che si poteva assaggiare nel 1987, quando è nato. Rosso rubino intenso e vivace, si abbina anche a piatti leggeri. **Blanc di Neri, invece, è lo spumante Metodo Classico** prodotto con uve rosse autoctone di Schioppettino (Ribolla nera). Bollicine minute e persistenti, ottime sia come aperitivo sia a tutto pasto.

Sui Colli Orientali del Friuli, dove sorge la tenuta Torre Rosazza di Genagricola, furono i Romani a portare la cultura della vite e del vino. Microclima temperato ed esposizione ideale hanno trasformato questo territorio nel luogo perfetto per la vinificazione e in Oleis di Manzano la sua roccaforte. I filari di vigneti sono da secoli un segno distintivo del paesaggio. Dagli anni Settanta Torre Rosazza fa parte del patrimonio vitivinicolo di Genagricola, la più grande azienda agricola italiana. Puntando su tecniche colturali evolute, tutela della biodiversità e valorizzazione di vitigni autoctoni, Torre Rosazza ha iniziato a esprimere la sua vocazione attraverso la produzione di vini di forte riconoscibilità. Bianchi eleganti, tra cui spicca il Pinot Grigio, e rossi, oltre a due produzioni di rilievo, l'Altromerlot e Blanc di Neri.

Per lo sciroppo delle cartellate volevamo un rosso speciale, più acceso del solito: lo abbiamo preparato con il succo di melagrana, invece che con il mosto cotto della tipica ricetta pugliese.

Candelabri **Raw**. Sul piatto, monile *L'albero della vita* **X Jewellery**. Nella pagina accanto, vaso dell'agrifoglio **Rosenthal**, brocca **Christofle**, decorazioni, cervo e Babbo Natale **Ecliss**, tessuti **Rubelli**.

CARTELLATE E SCIROPPO DI MELAGRANA

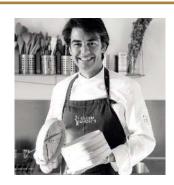
IL NATALE *di sempre*

Abbiamo mescolato «pezzi» di famiglia vecchi e nuovi (ognuno di noi ha portato piatti, posate, calici...). E il nostro Sergio Barzetti ha cucinato i suoi piatti preferiti della tradizione regionale. Risultato? Una tavola che sembra il **diario di tutte le generazioni** di casa

RICETTE
SERGIO BARZETTI

TESTI
LAURA FORTI

FOTO
RICCARDO LETTIERI

STYLING
SERENA GROPPO

COME UNA VOLTA

«In tutte le ricette c'è sempre una storia, piccola o grande. A Natale mi piace rileggerla», dice Sergio Barzetti. «Ci sono i tortellini, che hanno dentro l'Emilia di mio papà, i bruscitti, che raccontano il lavoro e l'ingegno delle donne lombarde, il parrozzo dell'Abruzzo, che piaceva tanto a un grande poeta...».

I tortellini sono il grande classico del pranzo natalizio di tante famiglie. Sergio Barzetti li serve con brodo di carne: ne prepara un po' di più perché, alla sera, lo usa per preparare il risotto.

Pigne **Ecliss**, tessuti **Rubelli**.

Tortellini con brodo di parmigiano

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,2 litri	**brodo vegetale**
250 g	**farina bianca di farro**
175 g	**cosce di coniglio**
150 g	**Parmigiano Reggiano Dop (50 g «polpa» e 100 g di crosta)**
125 g	**petto di pollo**
100 g	**polpa di reale di vitello**
75 g	**sedano – 75 g carota**
15 g	**un pezzetto di pancetta**
3	**uova – 1 tuorlo – noce moscata**
	burro – scalogno – alloro
	bacche di ginepro – Marsala
	olio extravergine – sale

Tritate il sedano, la carota e mezzo scalogno. Tagliate a pezzetti il petto di pollo e la polpa di reale, a tranci le cosce di coniglio, lasciando gli ossi.
Rosolate il coniglio e il reale in una casseruola con un filo di olio; aggiungete poi la pancetta e il pollo. Abbrustolite tutto per 5', poi profumate con 1 foglia di alloro e bagnate con 1 bicchiere di Marsala.
Salate e aggiungete 2 bacche di ginepro, quindi una noce di burro e il trito di sedano, carota e scalogno.
Bagnate con un mestolino di brodo e cuocete con il coperchio per 25-30 minuti.
Impastate la farina di farro con le uova, il tuorlo e un pizzico di noce moscata; lasciate riposare l'impasto in una ciotola, coperta con la pellicola.
Mettete il parmigiano, «polpa» e crosta, in una casseruola, copriteli con il brodo e fate sobbollire per 15 minuti.
Spolpate le cosce di coniglio e passatele nel tritacarne per 2 volte insieme con il reale, il pollo e la «polpa» di parmigiano prelevata dal brodo.
Stendete la pasta in sfoglie sottilissime (1-2 mm) e ritagliatela in quadratini di 3 cm di lato. Disponete al centro dei quadratini piccole nocciole di ripieno e richiudeteli prima a triangoli, poi a tortellino, unendo i due vertici. Aiutatevi inumidendo la pasta con un dito bagnato nell'acqua.
Cuocete i tortellini in acqua bollente salata, scolateli e serviteli con il brodo.
Da sapere Per un brodo vegetale un po' più dolce, da completare con il parmigiano, fate bollire per 2 ore in 3 litri di acqua 400 g di zucca a pezzetti, con la buccia, 200 g di sedano rapa sbucciato, a pezzi, 2 foglie di verza, 2 foglie di alloro, 1 mela con la buccia tagliata a metà e una presa di sale. Spegnete e filtrate.

Questo timballo è una variante vegetariana del classico piatto di festa abruzzese, terra molto cara al nostro cuoco.

Babbo Natale **Ecliss**, tessuti **Rubelli**

Timballo di crespelle

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1250 g **latte – 250 g farina 00**
- 400 g **scamorza affumicata**
- 80 g **burro più un po'**
- 80 g **farina integrale di farro**
- 6 **carciofi**
- 4 **uova – noce moscata – limone timo – aglio – vino bianco olio extravergine – sale**

Mescolate 500 g di latte con la farina e le uova, ottenendo la pastella.
Ungete con un pezzettino di burro una padella (ø 25 cm) e preparate le crespelle, versando la pastella nella padella calda, con un mestolino. Cuocetele per circa 1-2 minuti, voltatele quando i bordi cominciano a staccarsi dal fondo e cuocetele per un altro minuto.
Pulite i carciofi e tagliateli a fette, mettendoli in una ciotola di acqua e limone, a mano a mano che li tagliate.
Scolateli e cuoceteli saltandoli per 2 minuti in una padella con un filo di olio, uno spicchio di aglio schiacciato che poi eliminerete, una presa di sale e un pizzico di timo tritato. Sfumateli con uno spruzzo di vino bianco, cuocete per un altro minuto e spegnete. Coprite la padella col coperchio.
Sciogliete in una casseruola 80 g di burro e incorporatevi la farina di farro.
Unite 750 g di latte freddo; mescolate e cuocete per 10 minuti, ottenendo la besciamella. Salate e completate con noce moscata.
Grattugiate la scamorza con una grattugia a fori grossi.
Imburrate una pirofila (30 x 18 cm); coprite il fondo con uno strato di crespelle, facendole debordare bene. Spalmatevi uno strato di besciamella, poi cospargetela con la scamorza e i carciofi.
Fate un altro strato di crespelle, besciamella, formaggio e carciofi, e un altro di crespelle. Terminate con un terzo strato di besciamella, formaggio e carciofi, quindi richiudete i lembi di crespelle sulla superficie. Infornate la pirofila a 180 °C per circa 15 minuti.

Il pesce a Natale è un'usanza soprattutto nel Sud Italia: qui lo abbiamo messo in delicate frittatine.

Burriera **Christofle**, tessuti **Rubelli**

Frittata di calamaretti spillo, zucca e sedano rapa

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g calamaretti spillo
350 g polpa di zucca
200 g broccolo romanesco
115 g sedano rapa pulito
5 uova – burro – farina
finocchietto – sale

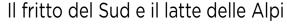
Tagliate a tocchetti la zucca e il sedano rapa; dividete in cimette il broccolo.
Cuocete a vapore le verdure per 20-25 minuti: utilizzate il cestello in bambù, appoggiato sopra una pentola con acqua in ebollizione. In alternativa, scottate le verdure in acqua bollente con poco sale, per 6-7 minuti.
Pulite i calamaretti. Frullate le uova con metà delle verdure cotte. Aggiungete un cucchiaio di finocchietto tritato, un pizzico di sale, tre quarti dei calamaretti e versate il composto in 4 stampi da tartelletta (ø 12 cm), imburrati e infarinati.
Disponete in superficie qualche pezzettino di verdura e i calamaretti rimasti, quindi infornate le frittate a 170 °C per 35 minuti.
Saltate in padella le verdure rimaste con una piccola noce di burro.
Sfornate le frittatine e toglietele dagli stampi. Servitele con le verdure saltate, completando con ciuffi di finocchietto.

BOCCONI CELESTIALI

SI CHIAMA TÊTE DE MOINE, TESTA DI MONACO, QUESTO FORMAGGIO CREATO NEL XII SECOLO IN UN'ABBAZIA SVIZZERA. MENTRE LA GIROLLE, LO STRUMENTO PER SFOGLIARLO, È RECENTE. NOI ABBIAMO AGGIUNTO LA PASTA CRESCIUTA PER UN TOCCO DI CREATIVITÀ CAMPANA

Mettere in tavola qualcosa che gli ospiti non si aspettano: ecco il primo segreto di una serata riuscita. Come una forma di Tête de Moine Dop, il solo formaggio al mondo che si trasforma in rosette che si sciolgono al calore della pasta cresciuta napoletana avvolgendo il palato con il loro sapore complesso e corposo, dalla consistenza fine. I monaci dell'abbazia di Bellelay, nel Giura bernese, lo raschiavano con la lama di un coltello. La nostra versione trasforma il pur buonissimo ma basico pane e formaggio, in un piccolo capolavoro conviviale. Per gustare al meglio il Tête de Moine Dop è consigliabile estrarlo dal frigorifero appena prima del consumo.

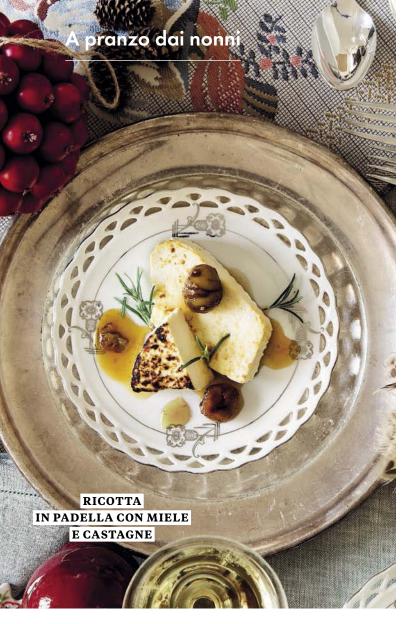
TÊTE DE MOINE DOP
È prodotto soltanto in 9 caseifici di villaggio della zona di origine. Di latte vaccino a pasta semidura, invecchia per almeno 2 mesi e mezzo e fino a 4 mesi per il Reserve. Le forme pesano circa 800 g e hanno un diametro di 10-15 cm.

Il fritto del Sud e il latte delle Alpi

Per quattro persone procuratevi i fondamentali, cioè un Tête de Moine e mezzo chilo di pasta da pane (il vostro fornaio ne è di certo fornito). Per la salsa, tritate 1 scalogno e fatelo appassire in un filo di olio per 2-3 minuti, poi aggiungete una scatola di pelati, un ciuffo di foglie di basilico, un pizzico di sale. Cuocete, con la fiamma al minimo, per una ventina di minuti, finché la salsa non si addensa. Frullatela aggiungendo un altro filo di olio e lasciatela intiepidire. Per la pasta cresciuta, dividete la pasta da pane in bocconi e friggeteli in olio di arachide ben caldo per un paio di minuti, finché non saranno gonfi e leggermente dorati. Sgocciolateli su carta da cucina e, senza salarli, portateli in tavola dove attende il Tête de Moine nella sua Girolle con un buon numero di rosette già pronte. Distribuite subito su ogni boccone un cucchiaio della salsa e una rosetta di formaggio.

RICOTTA IN PADELLA CON MIELE E CASTAGNE

BRUSCITTI CON PATATE

I bruscitti sono un robusto piatto storico di Busto Arsizio, nel Varesotto: «briciole» di carne recuperate dalle pelli prima della concia, che cuocevano a lungo nei cocci sulla cenere, mentre le donne erano al lavoro.

Cervo **Ecliss**, tessuti **Rubelli**. Nella foto a sinistra, piatto in argento **Raw**, decorazioni **Ecliss**.

Ricotta in padella con miele e castagne

Impegno Facile
Tempo 15 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g **ricotta fresca**
180 g **castagne lessate sbucciate**
rosmarino
miele di castagno – sale
olio extravergine di oliva

Appoggiate la ricotta su alcuni fogli di carta da cucina e lasciatela a riposo per 1 ora, in modo che rilasci tutto il liquido in eccesso rimanendo asciutta.
Tagliatela poi a fettine e arrostitele in una padella con un filo di olio per circa 2-3 minuti per lato. Profumatela nell'ultimo minuto con un rametto di rosmarino.
Togliete la ricotta dalla padella, aggiungete un filo di olio, un nuovo rametto di rosmarino e le castagne. Salatele e fatele saltare per un minuto.
Spegnete il fuoco, unite 2 cucchiai di miele e lasciatelo ammorbidire nella padella calda.
Versate miele e castagne sulle fettine di ricotta arrostita e servite completando con ciuffetti di rosmarino.

Bruscitti con patate

Impegno Facile
Tempo 3 ore e 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g **patate**
500 g **reale di manzo**
350 g **spinacino o geretto**
350 g **diaframma**
300 g **cappello del prete**
50 g **burro – 50 g lardo**
semi di finocchio – alloro – sale
vino rosso corposo (Gattinara)

Tagliate a tocchetti grandi come una mandorla il reale, lo spinacino, il diaframma e il cappello del prete.
Preparate un sacchettino aromatico, chiudendo in una garza, con lo spago da cucina, una cucchiaiata di semi di finocchio e una foglia di alloro.
Tritate il lardo finemente e mettetelo in una casseruola (meglio se in coccio o in ghisa, con coperchio) con il burro e la carne sminuzzata.
Mescolate tutto a freddo, quindi aggiungete una presa di sale e il sacchettino aromatico e accendete il fuoco. Fate cuocere a fuoco bassissimo con il coperchio; mescolate dopo pochi minuti per distribuire i liquidi rilasciati dalla carne, chiudete di nuovo e cuocete sempre a fuoco molto basso per 1 ora e 45 minuti.
Lessate le patate in acqua bollente per 40 minuti, scolatele e pelatele.
Schiacciate il sacchettino aromatico sopra la pentola, con uno schiacciapatate, per ottenere tutto il liquido; bagnate la carne con mezzo bicchiere di vino, mescolate bene e fate cuocere ancora per 1 ora, scoperto e a fuoco vivace.
Schiacciate le patate grossolanamente con una forchetta e servitele con i bruscitti e il loro sughetto.

Il parrozzo fu creato nel 1920 da un pasticciere di Pescara come versione dolce del «pane rozzo» di mais. Piacque molto a Gabriele D'Annunzio, che ne inventò il nome.

Babbo Natale **Ecliss**, candelabro e alzatina **Raw**, brocca **Christofle**, tessuti **Rubelli**.

Parrozzo di Natale

Impegno Facile
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **170 g zucchero semolato**
- **150 g farina di mandorle**
- **150 g semola di grano duro rimacinata più un po'**
- **100 g burro più un po'**
- **100 g cioccolato fondente**
- **50 g farina di mais gialla**
- **5 uova**
- **liquore all'amaretto**
- **limone – arancia**
- **lievito in polvere per dolci**

Separate i tuorli dagli albumi. Montate i tuorli con lo zucchero, finché non saranno ben spumosi. Aggiungete 3 cucchiai di liquore all'amaretto, la scorza grattugiata di un limone e di un'arancia.
Mescolate e unite anche 100 g di burro fuso, infine le farine, un cucchiaino da caffè di lievito e un altro cucchiaio di liquore.
Montate a neve i 5 albumi e incorporateli al composto, delicatamente.
Imburrate e infarinate con la semola uno stampo semisferico (1,5 litri) e versatevi il composto.
Infornate a 160 °C per 1 ora e 10 minuti.
Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria con 15 g di burro.
Sfornate il dolce, capovolgetelo su una gratella e colatevi sopra il cioccolato fuso.
Lasciatelo raffreddare e servitelo.

NUOVE FORME DI ISPIRAZIONE

LA CUCINA È TRADIZIONE MA ANCHE CREATIVITÀ E VOGLIA DI SPERIMENTARE.
È IL LUOGO IN CUI LA PASSIONE NON HA FINE E SI CERCANO SEMPRE IDEE INNOVATIVE E PRATICHE SOLUZIONI

Icona di stile da quasi un secolo, compagno fidato per tutte le preparazioni gastronomiche, il Robot da Cucina Artisan di KitchenAid è una sintesi perfetta di eleganza, durevolezza, facilità di utilizzo. Garantisce risultati impeccabili grazie alla struttura interamente in metallo, alla ciotola da 4.8 litri e a una vasta gamma di accessori. Questi ultimi, applicabili a qualunque modello di robot KitchenAid, sono pensati per renderlo ancor più versatile e ricco di funzioni, come preparare paste fresche e ripieni di carne e verdura, estrarre succhi, creare gelati e, addirittura, «macinare» cereali in farine freschissime.

Fra gli accessori più originali ci sono l'Affettatore a Spirale, con cui realizzare una cascata di tagliatelle vegetali e l'**Affettatore a Sfoglie** (nella foto) che, grazie alle due lame regolabili, consente di tagliare frutta e verdura in lunghe sfoglie sottili: provatele al posto della pasta o per creare divertenti involtini, dessert e macedonie. Un modo facilissimo per dare un volto inedito ai vostri piatti vegetariani e non.

Semifreddo al cioccolato con frutta e struffoli

Impegno Facile
Tempo 40 minuti più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g farina
130 g zucchero semolato (circa)
100 g panna fresca
100 g cioccolato fondente tritato
20 g burro – 2 albumi
1 uovo – zucchero a velo
miele – vino bianco secco
olio di arachide – sale

Scaldate la panna con il cioccolato tritato: mescolate finché il cioccolato non si sarà ben sciolto, spegnete e lasciate raffreddare la ganache ottenuta.
Pesate 2 albumi e montateli con lo stesso peso di zucchero semolato, quindi incorporateli nella ganache. Versate il composto in uno stampo (noi ne abbiamo usato uno rettangolare, antiaderente, 20x9x3,5 cm). Riponetelo in freezer a raffreddare per almeno 3 ore.
Impastate in una ciotola la farina con 50 g di zucchero semolato, l'uovo, il burro morbido, 1/2 cucchiaio di miele, 50 g di vino e un pizzico di sale.
Lavorate l'impasto sulla spianatoia finché non sarà omogeneo, quindi lasciatelo riposare in una ciotola coperta con la pellicola per circa 2 ore.
Dividete infine l'impasto in piccoli filoncini e tagliateli a tocchetti (struffoli): tuffateli nell'olio bollente per 1-2 minuti. Friggendo, si gonfieranno e prenderanno una forma tondeggiante.
Scolateli con un mestolo forato su carta da cucina e lasciateli raffreddare.
Servite il semifreddo al cioccolato con gli struffoli cosparsi di zucchero a velo e frutta fresca a piacere.

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO CON FRUTTA E STRUFFOLI

Gli struffoli, dolce natalizio della Campania, sono di solito intrisi di miele e compattati a forma di cono.

Ghiande giganti **Ecliss**, tessuti **Rubelli**.

Cartellate e sciroppo di melagrana

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

400 g farina
150 g vino bianco secco
150 g zucchero semolato
1 arancia
1 grossa melagrana
limone
zucchero a velo
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale

Impastate la farina con il vino bianco, 4 cucchiai di olio extravergine di oliva e uno di zucchero a velo. Aggiungete la scorza grattugiata di un limone e un pizzico di sale. Fate riposare l'impasto in una ciotola, coperto con la pellicola, per mezz'ora.
Tagliate a metà la melagrana e spremetene una metà; filtrate il succo e pesatene 250 g.
Scaldatelo in un pentolino con lo zucchero semolato, il succo di 1 arancia, 10 gocce di limone e un pizzico di sale.
Portate a bollore e, non appena lo zucchero si sarà sciolto, spegnete e fate raffreddare, ottenendo uno sciroppo.
Stendete l'impasto in sfoglie molto sottili, tagliatelo a strisce larghe 4 cm e lunghe 30-40 cm, con una rotella dentellata.
Piegatele a metà per il lungo, pizzicandole ogni 2-3 cm, per chiuderle. Arrotolate ogni striscia su se stessa, pinzandola ogni tanto con le dita per tenerla chiusa, formando delle «girelle», le cartellate.
Lasciatele asciugare su carta da forno per mezz'ora, poi friggetele in olio ben caldo per 2-3 minuti, calandole nell'olio con le aperture verso l'alto.
Servitele completandole con lo sciroppo e i chicchi della melagrana rimasta.

LA LIBERTÀ DI SPORCARSI LE MANI

LE INNOVAZIONI TECNOLOGICHE REGALANO UNA NUOVA POSSIBILITÀ DI MUOVERSI IN CUCINA SENZA LIMITAZIONI, RISCOPRENDO IL PIACERE DI REALIZZARE OGNI RICETTA

Il poco tempo a disposizione, il timore di dover pulire e riordinare... Spesso i piccoli problemi impediscono di preparare un piatto. Ma ci sono soluzioni nuove che possono facilitare la vita. Come quelle offerte dalla rubinetteria Grohe. Con la funzione **EasyTouch** basta un tocco del polso o dell'avambraccio per azionare il miscelatore, mentre con **FootControl** l'acqua si apre e si chiude con il piede. Risultato? Mani libere per impastare e lavorare, mentre il miscelatore rimane sempre pulito. Ancora più flessibilità? I miscelatori bassi, adatti agli spazi piccoli, o quelli più alti, perfetti per riempire grossi recipienti, insieme alle doccette professionali estraibili, rendono la cucina vivibile a tuttotondo. Morbidezza e precisione di controllo garantiscono infine un comfort inalterato nel tempo.

TORTA BRIOCHE ALLE MELE

Ingredienti per 8 persone:
***230 g** pasta sfoglia stesa tonda*
***135 g** farina Manitoba - **120 g** farina 00*
***100 g** panna fresca montata – **85 g** yogurt greco*
***75 g** latte – **10 g** lievito madre secco – **4** mele*
***3** tuorli – malto in polvere – burro*
cannella in polvere – vaniglia – ribes – zucchero semolato – zucchero a velo – sale

Mescolate la farina 00 con il latte, 75 g di acqua e il lievito madre. Lasciate riposare la pastella ottenuta per 2 ore. Aggiungetevi poi la farina Manitoba e 2 tuorli. Una volta ben amalgamati, aggiungete 30 g di burro, un pizzico di malto, uno di sale e 15 g di zucchero semolato. Lavorate l'impasto finché non sarà liscio, poi lasciatelo lievitare per 30-40'.
Stendete la pasta con il matterello, a uno spessore di 5 mm. Spennellatela con burro molto morbido, poi spolverizzatela con cannella in polvere. Arrotolate la pasta, poi tagliate il rotolo in "girelle" di circa 2 cm di spessore.
Imburrate internamente uno stampo a cerniera (ø 19 cm) ed esternamente uno stampo più piccolo che posizionerete al centro. Scegliete le girelle più belle e disponetele in piedi foderando il bordo interno dello stampo grande, lasciando tra una e l'altra circa 1 cm. Fate lievitare per 30', quindi infornate a 180 °C per 25'.
Sbucciate intanto le mele, tagliatele in quarti ed eliminate il torsolo. Sciogliete in padella un cucchiaio di burro e 2 di zucchero semolato e, quando questo comincia a dorarsi, aggiungete le mele e cuocetele per 15' circa. Ritagliate nella sfoglia un disco (ø 23 cm). Rinforzate il bordo sovrapponendovi un anello di pasta sfoglia; a piacere, sagomate il bordo a petali. Spennellate il disco con un tuorlo sbattuto con un po' di acqua, bucherellatelo e infornatelo a 180 °C per 10'; cospargetelo di zucchero a velo e infornatelo ancora per 6-7'.
Ritagliate gli avanzi di pasta sfoglia in dischetti o piccole gocce, spennellateli di tuorlo e infornate anch'essi a 180 °C per 6-7'. Mescolate lo yogurt greco con la panna montata, aromatizzandola con i semi di mezzo baccello di vaniglia.
Sfornate la corona di girelle e lasciatela raffreddare. Appoggiatela poi sul disco di sfoglia e riempite con le mele cotte. Decorate il dolce con la crema di panna e yogurt, ribes e zucchero a velo.

Testi
LAURA FORTI
AMBRA GIOVANOLI
ANGELA ODONE

Fotografie
RICCARDO LETTIERI

Styling
BEATRICE PRADA

dicembre

I giorni più magici dell'anno

Abbiamo preparato l'astice e il tartufo, il fegato grasso, ma anche la polenta, i tortelli di pasta fresca, l'arrosto di sempre e le pere fondenti (nella foto). Tutti hanno il sapore delle grandi occasioni, arricchiti di spezie e panna (con misura), frutta, glasse e frammenti scintillanti di foglia d'oro.

Cialde di polenta e alghe con insalatina

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Medio
Tempo 3 ore e 30 minuti
più 1 ora e 30 minuti di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

50 g insalata mista mondata (rucola, radicchio rosso, insalata riccia, spinacini)
40 g salsa Tamari (a base di soia)
30 g farina per polenta rapida
20 g aceto di mele
15 g alghe Nori fresche oppure essiccate e reidratate in acqua fredda
6 ravanelli
1 gambo di sedano
1 avocado – erbe aromatiche (basilico, menta, finocchietto) semi di sesamo neri e bianchi olio di semi di girasole olio extravergine di oliva zucchero – sale

Scaldate 300 g di acqua con un pizzico di sale e le alghe; cuocetele per circa 10 minuti dal bollore, poi frullate tutto ottenendo una salsa verde. Rimettetela nella casseruola, aggiungete la farina per polenta e, tenendo il fuoco al minimo, mescolate per 5 minuti, finché non otterrete una consistenza fluida e rustica (non dovrà risultare liscia).
Foderate di carta da forno una grande placca (30x40 cm), versatevi la polenta e livellatela per ricavare uno strato molto sottile; fatela riposare per 30 minuti a temperatura ambiente; una volta fredda, incidetela con un tagliapasta rotondo in tanti dischi che separerete al termine della cottura; in alternativa tagliatela a quadretti con un coltello affilato. Infornatela a 100 °C (funzione ventilata) per circa 2 ore e 30 minuti.
Sfornate la cialda di polenta e alghe e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente per 1 ora, poi separate i dischi e friggeteli via via in olio di semi ben caldo per pochi secondi. Sgocciolateli su carta da cucina.
Mescolate la salsa Tamari con l'aceto di mele, un filo di olio extravergine e 1 cucchiaino di zucchero.
Lavate e affettate i ravanelli; pelate il gambo di sedano e tagliatelo per il lungo, a listerelle; raccogliete entrambi in una ciotola con l'insalata mista, qualche foglia di erba aromatica, un cucchiaio di semi di sesamo misti e il condimento di soia; mescolate bene.
Adagiate le cialde nei piatti, distribuitevi sopra l'insalatina e completate con l'avocado, tagliato a dadini o a palline.
Da sapere Ricca di vitamine A, B e C, proteine e sali minerali, soprattutto iodio, l'alga Nori è da secoli un alimento fondamentale delle popolazioni asiatiche. Si trova in vendita nei negozi di articoli etnici o biologici, sia fresca sia secca: in quest'ultima forma viene utilizzata per rivestire o farcire i rotolini del sushi.

Sottopiatti oro e nero e posate **Mepra**, portalume *Pipoz* nero e oro **Paola C.**, bicchiere «Cheers» e palline natalizie nere **Maisons du Monde,** calici di cristallo **Baccarat**, fagiano d'argento **Argenteria Dabbene**, tovaglioli **MarinaC**. Piatto e sottopiatto della tartara, americana, bicchieri da acqua, bicchieri da vino e tovagliolo **Maisons du Monde**, porta tovagliolo Las Vegas di **Claudia Barbari**, posata e sale e pepe *Jardin d'Eden* di **Christofle**, fondo di tessuto *Dans les Nuages* di **Dedar**.

Tartara di scampi alle erbe e palline arcobaleno

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

25-30 code di scampo
2 carote viola
2 carote gialle
2 carote arancioni
2 zucchine
erba cipollina
prezzemolo
cerfoglio – limone – sale
olio extravergine di oliva

Ricavate da tutte le verdure delle piccole palline usando uno scavino (ø 1 cm). In alternativa, tagliatele in cubetti della stessa misura. Lessate in acqua bollente salata prima le carote gialle e quelle arancioni per 6-7 minuti, unite le zucchine e proseguite per 1 minuto; scolate tutto con la schiumarola e cuocete nella stessa acqua le carote viola per 7-8 minuti.

Sgusciate le code di scampo e sminuzzatene la polpa in modo da ottenere una tartara; conditela con un filo di olio, un pizzico di sale, un po' di scorza di limone grattugiata e un trito di erba cipollina, prezzemolo e cerfoglio.

Distribuite la tartara nei piatti aiutandovi con un tagliapasta rotondo, sistematevi sopra le verdure e completate con un altro filo di olio e un trito di erbe aromatiche a piacere.

Piatto dei dadi di manzo **Versace**, posata e piattino del pane **Mepra**, bicchiere e calici **Baccarat**, portalume *Tramonto* di **Paola C.**, tovagliolo **MarinaC**, portatovagliolo **Zara Home**. Piatto e sottopiatto del foie gras *Cosmic Diner* di **Diesel Living with Seletti**, posata **Mepra**, candelabro **Zara Home**, bicchieri e decorazioni **Maisons du Monde**. Fondi di tessuto **Colefax and Fowler**.

PHOTO CREDIT HERE TKTKTK

Dadi di manzo con glassa al Porto

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g vino Porto
300 g filetto di manzo
30 g aceto balsamico
20 g zucchero – 8 cipollotti
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Ricavate la parte verde di 3 cipollotti e tritatela.
Raccogliete in una casseruola il Porto, lo zucchero, l'aceto balsamico e la parte verde tritata dei cipollotti. Lasciate sobbollire finché non otterrete una glassa: ci vorrà circa 1 ora.
Mondate tutti i cipollotti, eliminando la parte verde, la prima guaina e le radici, ma lasciando i bulbi interi in modo che non si aprano in cottura. Tagliateli a metà per il lungo, conditeli con un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe, e arrostiteli in una padella ben calda sul lato piatto per 5 minuti. Bagnateli con 1 bicchiere di acqua, copriteli e cuoceteli per altri 5-6 minuti in modo che si ammorbidiscano.
Tagliate il filetto in dadi di un paio di centimetri; rosolateli vivacemente per 2-3 minuti in padella con un filo di olio solo su 2 lati opposti, in modo da lasciare una parte rosata visibile.
Filtrate la glassa al Porto e versatela nei piatti, adagiatevi sopra i dadi di manzo, i cipollotti e completate a piacere con foglie di sedano.

Foie gras, mango e pan di spezie

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 9 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g foie gras di anatra fresco
200 g 1 barbabietola precotta
100 g aceto di mele
100 g pan di spezie
2 manghi
vino Porto – brandy – latte
noce moscata – polvere d'oro
zucchero – sale – pepe

Immergete il foie gras nel latte per circa 30 minuti in modo che perda il suo sapore amarognolo. Sgocciolatelo, apritelo a libro e sfilatene le vene dalla polpa aiutandovi con una pinzetta, infine ricompattatelo con le mani.
Mescolate 5 g di sale, 1/2 cucchiaino di zucchero, un pizzico di pepe e una grattugiata di noce moscata.
Sistemate il foie gras ben steso in una pirofila, conditelo con metà del mix di polveri preparato, spennellatelo con un goccio di Porto e di brandy, poi ribaltatelo e condite allo stesso modo anche l'altro lato; fatelo marinare in frigorifero per circa 8 ore. Terminata la marinatura, ammorbidite il foie gras con le mani per renderlo malleabile, dividetelo in due parti e adagiatele su due fogli di pellicola; modellatele in due lunghi rotolini (ø 3 cm); avvolgete i rotolini nella pellicola e metteteli in frigorifero per 30 minuti.
Sbucciate i manghi, eliminate il nocciolo e tagliateli in fette spesse circa 1 cm; affettate allo stesso modo la barbabietola, quindi ricavate da entrambi dei dischetti o dei quadretti di 3 cm e, a piacere, forateli al centro con una piccola bocchetta da tasca da pasticciere o con una cannuccia rigida per renderli più decorativi.
Mescolate in un piatto l'aceto con 30 g di zucchero, un pizzico di sale e fatevi marinare le formine di barbabietola per circa 20 minuti.
Tostate il pan di spezie in forno a 160 °C per 10-15 minuti, finché non sarà croccante; sfornatelo e frullatelo fino a ottenere una polvere; mescolatela con un pizzico di polvere d'oro.
Tagliate il foie gras a rocchetti spessi un paio di centimetri; distribuiteli nei piatti con il mango e la barbabietola marinata e sgocciolata. Completate con la polvere di pan di spezie: usate un tagliapasta o altre «maschere» per un effetto stencil.
Da sapere L'oro alimentare, in fogli o in polvere, si acquista nei negozi di cake design e on line su siti specializzati. Non ha nessun sapore, ma regala un aspetto scenografico e prezioso.

primi

Piatti con decoro oro e posate *Jardin d'Eden* di **Christofle**, vassoio effetto argento e pallina natalizia **Maisons du Monde**, bottiglia e bicchieri **Paola C.**, sale e pepe **Ghidini 1961** (**Yoox**), fondo di tessuto **Colefax and Fowler**.

Zuppa di vongole con crostini di polenta taragna

Cuoca Daniela Antoniotti
Impegno Facile
Tempo 1 ora
più 30 minuti di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg vongole ben spurgate
125 g farina per polenta taragna
50 g burro – aglio
prezzemolo
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale

Versate la farina per polenta in 450 g di acqua bollente salata. Cuocete, mescolando di frequente, per circa 35-40 minuti. Mantecate infine la polenta con il burro e stendetela in una teglia formando uno strato di un paio di centimetri; lasciatela raffreddare finché non si sarà rassodata.
Tagliate la polenta a cubetti e abbrustoliteli in una padella con un velo di olio, per 7-8 minuti. Scolateli su fogli di carta da cucina.
Distribuite le vongole in due casseruole con un filo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato in ognuna. Mescolatele per 1 minuto, poi sfumatele con mezzo bicchiere di vino ciascuna. Chiudete le casseruole con il coperchio e cuocete le vongole per 2-3 minuti, finché non si saranno aperte.
Distribuitele infine nei piatti con il loro brodo e prezzemolo tritato. Completate con i crostini di polenta taragna.

Cavatelli con cotechino e cime di rapa

Cuoca Daniela Antoniotti
Impegno Facile
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g cotechino
475 g cime di rapa pulite
300 g semola rimacinata di grano duro
olio extravergine di oliva
sale

Lessate il cotechino, partendo da acqua fredda, per circa 2 ore dal bollore.
Impastate intanto la semola con 150 g di acqua e un pizzico di sale. Lavorate l'impasto finché non prende forza, quindi lasciatelo riposare in una ciotola per 30 minuti, coperto con la pellicola.
Dividete l'impasto in piccoli cordoncini, tagliateli in tocchetti e schiacciateli con il pollice, arrotolandoli su se stessi, ottenendo i cavatelli, simili a orecchiette.
Scolate il cotechino, spellatelo, tagliatelo a fette e «sgranatelo»; abbrustolitelo in una padella con un filo di olio per 2-3 minuti.
Togliete il cotechino dalla padella, aggiungete un filo di olio e nella stessa fate appassire le cime di rapa spezzettate.
Mettete a bollire una casseruola di acqua salata. Lessate i cavatelli per 3 minuti circa.
Bagnate le cime di rapa con un mestolo di acqua di cottura della pasta; scolate i cavatelli e saltateli nella padella con le cime di rapa. Completate con il cotechino abbrustolito e servite.

Gnocchi di patate, porcini e tartufo su crema di zucca

Cuoca Daniela Antoniotti
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g patate
300 g polpa di zucca
150 g farina
125 g 1 fungo porcino
1 uovo
maggiorana – timo
prezzemolo
noce moscata
burro – tartufo nero – sale
olio extravergine di oliva

Lessate le patate con la buccia per circa 40 minuti dal bollore, partendo da acqua fredda.
Lessate anche la polpa di zucca, tagliata a pezzetti, in acqua leggermente salata, per 20 minuti. Scolatela e frullatela con pochissima della sua acqua di cottura e 2 cucchiai di olio, in modo da ottenere una crema liscia.
Sbucciate le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate; conditele con una presa di sale, una cucchiaiata di timo, maggiorana e prezzemolo tritati, e un po' di noce moscata grattugiata.
Unite l'uovo e la farina e amalgamate gli ingredienti.
Formate dei cordoncini, lavorando piccole porzioni di impasto per volta, quindi tagliateli a tocchetti, ottenendo piccoli gnocchi.
Pulite il fungo porcino. Tagliate il gambo a dadini e la cappella a lamelle sottili.
Rosolate le lamelle in una padella con un filo di burro.
Saltate i funghi a dadini in un'altra padella con 40 g di burro, per 4-5'.
Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, finché non vengono a galla. Scolateli con un mestolo forato e adagiateli nella padella con i funghi a dadini. Mescolateli delicatamente, quindi distribuiteli nei piatti, sopra la crema di zucca. Completateli con le lamelle di porcino rosolate e fettine di tartufo.

Piatto piano oro degli gnocchi e piattino del tartufo **Porzellanmanufaktur Reichenbach**, piatto fondo **Versace**, calici **Christofle**, bicchiere bianco con decoro oro **Pols Potten** (**Yoox**), stelle d'oro e argento **MV% Ceramics Design**, tovaglia *Astrale* di **Claudia Barbari**. Piatto dei cavatelli **Porzellanmanufaktur Reichenbach**, posata **Mepra**, sottopiatto foglia d'oro **Zara Home**, piattini effetto lurex e tovaglioli **Maisons du Monde**, portatovagliolo ad anelli **Enzo De Gasperi**.

Tortelli di spigola in brodo di pesce

Cuoca Daniela Antoniotti
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g 1 spigola
200 g farina
50 g panna fresca
2 uova grandi
1 carota – 1 gambo di sedano
1 albume – mezza cipolla
aneto – prezzemolo
limone – arancia – sale – pepe

Sfilettate la spigola e spellate i filetti. Eliminate la testa; sciacquate gli altri scarti e metteteli in una casseruola con la carota, il sedano e la cipolla tagliati a pezzetti. Coprite di acqua e aggiungete un mazzetto di aneto e uno di prezzemolo e un pizzico di sale. Accendete a fuoco medio e scaldate finché l'acqua non comincia a fumare.
Fate cuocere il brodo senza mai raggiungere il bollore per circa 30 minuti.
Impastate la farina con le uova e un pizzico di sale. Lavorate il composto finché non diventa liscio, omogeneo ed elastico. Lasciatelo riposare coperto con la pellicola per circa 30 minuti.
Togliete le spine dai filetti di spigola con una pinzetta e tagliateli a pezzetti. Frullateli con la panna, l'albume, un ciuffo di aneto, sale, pepe, la scorza grattugiata di mezzo limone e di mezza arancia, ottenendo il ripieno.
Stendete la pasta in una sfoglia molto sottile. Raccogliete il ripieno in una tasca da pasticciere e distribuitelo sulla sfoglia in piccole noci, ben distanziate. Ritagliate quadratini di pasta con una rotella dentellata (lato circa 5 cm) e chiudeteli a triangolo sopra il ripieno, quindi unite i due angoli per chiudere i tortelli.
Ne otterrete circa una sessantina.
Filtrate il brodo di pesce e rimettetelo in casseruola; portatelo quasi a bollore, aggiungete una presa di sale e cuocetevi i tortelli per 2-3 minuti, sempre senza far alzare il bollore.
Serviteli con il brodo completando con rametti di aneto freschi.

Trancio di salmone con agrumi e maionese di mandorle

Cuoca Daniela Antoniotti
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 4 ore di ammollo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

650 g 1 trancio di salmone con la pelle
100 g mandorle pelate
1 pompelmo rosa
1 arancia
1 lime
1 limone
mandorle a lamelle
menta fresca
melagrana
olio di semi di girasole
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mettete le mandorle in una ciotola e copritele a filo di acqua. Lasciatele in ammollo per 4 ore.
Frullate quindi le mandorle e l'acqua dell'ammollo nel mixer; passatele al setaccio, schiacciandole bene, per ottenere il latte.
Aggiungete sale e pepe e frullate il latte aggiungendo a filo circa 100 g di olio di semi. Completate la maionese con il succo di un limone.
Pareggiate il trancio di salmone e adagiatelo con la pelle rivolta verso il basso in una placca coperta con carta da forno, leggermente unta di olio extravergine. Condite la polpa con un filo di olio extravergine di oliva e un po' di scorza grattugiata di arancia, pompelmo e lime; infornatelo a 180 °C per 10-15 minuti, a seconda dello spessore del trancio.
Sbucciate intanto gli agrumi a vivo, ricavando gli spicchi; sgranate la melagrana.
Servite il salmone con la maionese, gli spicchi di agrumi, la melagrana, lamelle di mandorla tostate e foglioline di menta.

pesci

Piatto ovale del salmone e piattino della maionese *TAC Gropius Skin Gold* di **Rosenthal**, posate **Mepra**, vassoi effetto argento **Maisons du Monde**, bicchieri *Cosmic Diner* di **Diesel Living with Seletti**, candelabro **Zara Home**, sale e pepe **Paola C.**, tovaglioli **MarinaC**, portatovaglioli **Enzo De Gasperi**, fondo di tessuto **Colefax and Fowler**. Piatti dei tortelli **Maisons du Monde**, posate *Jardin d'Eden* di **Christofle**, bicchieri **Paola C.**, tovaglia **MarinaC**.

Astice con cavolfiori multicolore

Cuoca Daniela Antoniotti
Impegno Medio
Tempo 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

900 g 2 astici
600 g cavolfiori colorati a cimette
limone – aneto – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Lessate i cavolfiori in acqua bollente leggermente salata per circa 5-8 minuti; scolateli croccanti.
Cuocete gli astici immergendoli in acqua bollente per 5 minuti. Scolateli e intiepiditeli in acqua fredda.
Tagliateli a metà per il lungo, sciacquate la parte della testa. Adagiate le quattro metà su un piatto di portata con i cavolfiori. Servite con una citronnette preparata mescolando 3 parti di olio, 1 di succo di limone, sale, pepe e aneto. A piacere potete accompagnare con yogurt greco condito con sale, un po' di limone, un filo di olio e aneto.

Piatto ovale e piattino decorati *Zauberflöte Sarastro* di **Rosenthal**, pinze «quarta posata» e ciotolina del condimento **Mepra**, piattini dorati **Tom Dixon (Yoox)**, bicchieri *Cosmic Diner* di **Diesel Living with Seletti**, tavolo *My Moon My Mirror Table* di **Moroso**.

Tempura di calamari, totani e carciofi

Cuoca Daniela Antoniotti
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g calamari e totani misti, di medie dimensioni
100 g farina di riso
70 g amido di riso
4 carciofi
1 albume
limone
acqua minerale gassata
olio di arachide – sale

Pulite calamari e totani; tagliate i ciuffi a metà e i sacchi ad anelli.
Pulite i carciofi e tagliateli in 8 spicchi ciascuno; via via che li preparate, immergeteli in acqua e limone per non farli annerire.
Preparate una pastella mescolando l'albume, la farina e l'amido di riso con 150 g di acqua gassata, molto fredda.
Immergete nella pastella i calamari, i totani e i carciofi, ben sgocciolati, poi friggeteli in olio di arachide ben caldo, per 2 minuti. Scolateli su carta da cucina, salateli e serviteli.

Piatti della rana pescatrice **Stefano Ricci Home**, sottopiatto e bicchiere **Maisons du Monde**, posate *Jardin d'Eden* di **Christofle**, calice decorato **Versace**, tovagliolo bianco **MarinaC**, fondo di tessuto *Dans les Nuages* di **Dedar**. Piatto piano della tempura e bicchieri da acqua **Maisons du Monde**, sottopiatto *TAC Gropius Palazzo RORO* di **Rosenthal**, americana bianca *Ertè* di **Claudia Barbari**, posate e Lunar Jar *Cosmic Diner* di **Diesel Living with Seletti**, bicchieri bianchi con decoro oro **Pols Potten (Yoox)**, brocca e bottiglia **Paola C.**

Rana pescatrice e finto caviale con salsa al vino bianco

Cuoco Davide Novati
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g polpa di rana pescatrice
150 g panna fresca
150 g latte
120 g vino bianco
80 g cipolla
40 g perle di tapioca
30 g bottarga di tonno o di muggine intera
nero di seppia
burro – farina
lime – alloro
olio extravergine di oliva
sale – pepe in grani

Lessate le perle di tapioca in acqua salata per 25 minuti circa.
Sbucciate e tritate la cipolla, fatela rosolare con 10 grani di pepe, un pizzico di sale e 2 foglie di alloro in 25 g di burro per 5 minuti; bagnate quindi con il vino bianco, lasciatelo evaporare per qualche minuto, aggiungete il latte e fate ridurre il liquido per altri 10 minuti. Unite la panna, spegnete appena si leva il bollore e filtrate tutto per ottenere una salsa liscia.
Scolate la tapioca, fatela raffreddare sotto l'acqua per eliminare l'amido in eccesso e conditela con 1/2 bustina o una punta di cucchiaino di nero di seppia, un pizzico di sale, la scorza grattugiata di 1/2 lime e un goccio di olio: otterrete il finto caviale.
Grattugiate l'altra metà della scorza di lime e tenetela da parte; pelatelo a vivo e dividetelo in spicchi.
Tagliate la rana pescatrice in grossi bocconi, passateli nella farina e rosolateli in padella, a fuoco vivace, con un filo di olio e una noce di burro per 5-6'.
Distribuite la salsa al vino bianco nei piatti, adagiatevi sopra i bocconi di pescatrice, la bottarga ridotta in scaglie, spicchi di lime, un cucchiaio di finto caviale e completate con la scorza grattugiata del lime tenuta da parte.
Da sapere La rana pescatrice rilascia molta acqua in cottura: cuocetela a fuoco vivace, voltandola spesso. Così otterrete una crosticina appetitosa ed eviterete un indesiderato «effetto bollito».

verdure

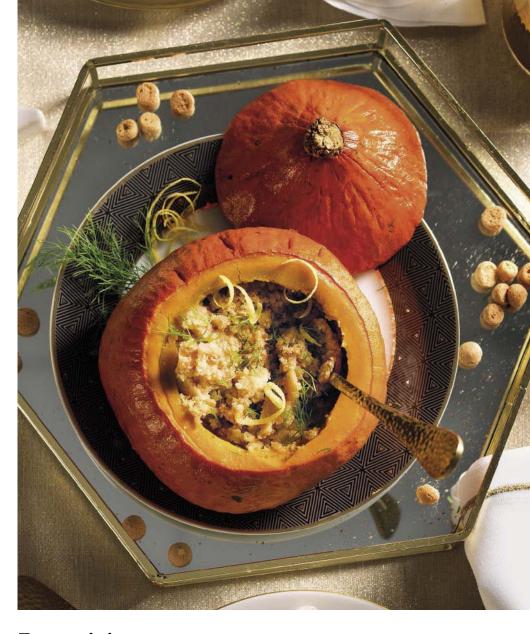
Nella foto del flan, dal basso in senso orario: piatto **Stefano Ricci Home**, sottopiatto **Porzellanmanufaktur Reichenbach**; piatto *TAC Gropius Palazzo RORO* e sottopiatto *TAC Gropius Skin Gold* di **Rosenthal**; piatto **Porzellanmanufaktur Reichenbach**, sottopiatto *TAC Gropius Palazzo RORO* di **Rosenthal**; piatto e sottopiatto **Porzellanmanufaktur Reichenbach**; ciotoline della salsa **Danghyra**, posate *Jardin d'Eden* di **Christofle**, piattini dorati **Tom Dixon (Yoox)**, tovaglioli bianchi **MarinaC**, portatovaglioli di ottone **Ferm Living (Yoox)**, tovaglioli scuri e palline natalizie **Maisons du Monde**, portatovaglioli **Enzo De Gasperi**. Piatto e vassoio della zucca **Maisons du Monde**, tovaglia e tovaglioli **MarinaC**.

Flan di broccoli e cavoli in tutti i modi

Cuoco Davide Novati
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g cimette di broccolo
300 g cimette di broccolo romanesco
200 g cavolo viola
160 g cavolo nero
130 g cavolo cappuccio
100 g verza
100 g panna fresca – 20 g farina
8 cavolini di Bruxelles – 2 uova
aceto di vino rosso – burro
olio extravergine – sale – pepe

Lessate le cimette di entrambi i broccoli in acqua salata per una decina di minuti, scolatele e fatele raffreddare in acqua e ghiaccio.
Rompete le uova, dividendo i tuorli dagli albumi; montate questi ultimi a neve.
Montate parzialmente anche la panna.
Tenete da parte 5-6 cimette di broccolo romanesco. Frullate tutte le altre con i tuorli, un pizzico di sale e la farina in modo da ottenere un composto molto liscio; trasferitelo in una ciotola e incorporatevi la panna e gli albumi montati.
Imburrate o foderate di carta da forno 4 stampi da tartelletta (ø 10 cm) con bordi non troppo bassi; distribuitevi il composto e sistemateli in una teglia; riempitela di acqua, non oltre 2/3 dell'altezza degli stampi; cuocete a bagnomaria in forno a 160 °C per 40 minuti. Per dare più stabilità agli stampi, ricoprite il fondo della teglia con un foglio di carta da cucina.
Mondate e affettate il cavolo viola, conditene la metà con olio e sale e tenete da parte. Rosolate il resto in padella con olio per 4-5 minuti, sfumate con 1 cucchiaio di aceto, fatelo evaporare, aggiungete 3 mestolini di acqua, sale e proseguite la cottura per 25 minuti. Infine, frullate in crema con 1/2 bicchiere di acqua e un filo di olio.
Pulite le foglie di verza e il cavolo nero, eliminando la costa centrale; lessate la verza in acqua salata per 4 minuti, scolatela con la schiumarola e nella stessa acqua scottate il cavolo nero per 6-7 minuti.
Mondate e tagliate a pezzetti il cavolo cappuccio, quindi dividete a metà i cavolini di Bruxelles e cuocete tutto in padella con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe, per 6-7'.
Sformate i flan e serviteli con il mix di cavoli cotti, crudi e in crema.

Zucca ripiena di pangrattato, formaggio e amaretti

Cuoco Davide Novati
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

2 kg 2 zucche intere tipo Hokkaido
200 g formaggio grattugiato
150 g pangrattato
60 g burro
40 g amaretti secchi
2 uova
2 limoni
olio extravergine di oliva
sale
pepe

Sbattete le uova con la scorza di 1 limone grattugiata.
Soffriggete il burro in padella; quando sarà ben spumeggiante, unitevi il pangrattato, un pizzico di sale e di pepe e cuocete per 5 minuti. Fate raffreddare il composto, quindi amalgamatevi il formaggio, le uova sbattute e gli amaretti sbriciolati, ottenendo un ripieno.
Tagliate le calotte superiori delle zucche, conservandole, poi svuotatele dai semi in modo da ricavare un incavo; riempitele con il ripieno preparato.
Richiudete le zucche con le calotte, ungetele all'esterno con un filo di olio, avvolgete ciascuna in un foglio di alluminio e infornatele a 180 °C per 1 ora.
Sfornate e servite le zucche con scorza di limone grattugiata.
Da sapere Le zucche di Hokkaido, originarie dall'omonima isola giapponese, sono tondeggianti, con buccia arancione intenso e sapore zuccherino. Per via della forma e delle dimensioni contenute, sono ideali da fare farcite. Se non le trovate, potete usare altre varietà di zucca, scegliendo quelle più piccole. Una sui 2 kg basterà per 8 persone.

Crema di topinambur con melagrana

Cuoco Davide Novati
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg topinambur
600 g latte
1 baccello di vaniglia
1/2 melagrana
farina
olio di arachide – sale

Sbucciate i topinambur e immergeteli via via in una ciotola di acqua (all'aria tendono ad annerirsi come i carciofi).
Affettatene 160 g a lamelle molto sottili: l'ideale sarebbe farlo con la mandolina.
Tagliate il resto dei topinambur a pezzetti e lessateli nel latte con i semi del baccello di vaniglia e una presa di sale per circa 40 minuti. Scolate i topinambur, eliminate la vaniglia e frullateli con un filo di olio fino a raggiungere una consistenza cremosa.
Asciugate le lamelle di topinambur tenute da parte, infarinatele e friggetele, poche alla volta, in abbondante olio di arachide bollente per pochi secondi, ottenendo delle chips. Sgocciolatele su carta da cucina e salatele leggermente.
Distribuite la crema di topinambur in 4 bicchieri e completate con le chips e i chicchi della melagrana.

Tre sfumature di carciofo

Cuoco Davide Novati
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

60 g scalogno
8 carciofi con i gambi
anice stellato
limone – bacche di goji
granella di pistacchio
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate i carciofi e, lasciandoli interi, scavateli al centro per eliminare la barbina.
Pelate anche i gambi e tagliateli a rondelle. Conservate tutto in acqua acidulata con il succo di 1/2 limone.
Sbucciate lo scalogno e tritatelo; soffriggetelo in padella con un velo di olio per un paio di minuti, poi unite i gambi del carciofo, 1/2 limone tagliato a spicchi (se non vi piace il sapore amarognolo della scorza di limone, pelatelo a vivo), 2 mestoli di acqua, un pizzico di sale, 3 stelle di anice stellato e cuocete per 30 minuti; spegnete, togliete l'anice e frullate tutto con un filo di olio, ottenendo una crema. Aggiustatela di sale.
Raccogliete 4 carciofi in una casseruola, copriteli di olio e cuoceteli, con il fuoco al minimo, per 10-12 minuti da quando l'olio inizia a soffriggere (circa a 120 °C). Sgocciolateli e schiacciateli leggermente per appiattirli; alzate il fuoco per scaldare bene l'olio (portatelo a 180 °C), friggetevi gli stessi carciofi per un paio di minuti, infine scolateli su carta da cucina.
Tagliate a metà gli altri 4 carciofi e rosolateli in padella con un velo di olio, un pizzico di sale e di pepe per 10 minuti.
Servite in un piatto di portata i carciofi fritti, quelli rosolati e la crema; completate con granella di pistacchio e bacche di goji.

Piatto, forchetta e bicchieri dei carciofi *Cosmic Diner* di **Diesel Living with Seletti**, portalume bianco *Pipoz* di **Paola C.**, palline natalizie **Maisons du Monde**. Bicchiere di cristallo della crema di topinambur al centro **Baccarat**, bicchiere a sinistra **Maisons du Monde**, bicchiere a destra **Paola C.**, sottopiatto oro e nero, sottobicchiere e cucchiaini **Mepra**. Patch ricamati **Milou Milano**.

carni e uova

Tegame d'argento **Argenteria Dabbene**, sottopiatto *Art Decò* di **Claudia Barbari**, bicchiere e calice di cristallo **Baccarat,** piatto, decoro a stella e foglia dorata **Maisons du Monde**, tovaglia **MarinaC.** Piatto della lombata **Porzellanmanufaktur Reichenbach**, piattino e ciotola della salsa **Danghyra**, piattini decorati **Versace**, americana e tovagliolo *Astrale* di **Claudia Barbari**.

Crostoni con uovo in camicia, cialda al burro e crema di porcini

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g panna fresca
120 g burro
60 g pangrattato
50 g funghi porcini secchi
40 g vino bianco secco
8 uova (più 2 di scorta)
8 fette di pane ai cereali
1/2 scalogno
aceto di vino bianco
salvia – aglio – rosmarino
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Sciogliete il burro in casseruola con uno spicchio di aglio; non appena sarà color nocciola, eliminate l'aglio, aggiungete 2 foglie di salvia e qualche ago di rosmarino tritati, il pangrattato, un pizzico di sale e di pepe e lasciate tostare tutto per qualche secondo. Versate il composto sopra un foglio di carta da forno, adagiatevi sopra un altro foglio e appiattitelo con il matterello ottenendo una cialda; fatela raffreddare in frigo per 1 ora oppure in freezer per 20 minuti.
Sbucciate e tritate lo scalogno.
Ammollate i funghi per 1 ora in acqua, poi tagliateli a pezzetti, rosolateli in una casseruola con 2 cucchiai di olio e lo scalogno tritato per 1-2 minuti; sfumate con il vino, lasciatelo evaporare, infine aggiungete la panna, un pizzico di sale e di pepe e fate cuocere ancora, a fuoco basso, per 20 minuti. Frullate tutto in crema.
Portate a bollore una pentola di acqua con un pizzico di sale e 1 cucchiaio di aceto. Mescolate l'acqua velocemente per creare un vortice e rompetevi dentro 1 uovo, abbassate subito la fiamma e cuocetelo per un paio di minuti: l'albume dovrà diventare compatto e avvolgere completamente il tuorlo che invece resterà fluido. Sgocciolatelo con la schiumarola, immergetelo in una ciotola di acqua fredda e proseguite preparando allo stesso modo (cottura in camicia) tutte le uova.
Tagliate la cialda al burro con un tagliapasta rotondo di 4-5 cm in modo da ricavarne 8 dischetti.
Adagiate ciascun uovo su una fetta di pane, proseguite con un dischetto di cialda, poi infornate i crostoni a 180 °C per 1 minuto o sotto il grill per pochi secondi. Serviteli sulla crema di porcini.

Da sapere La tecnica per preparare l'uovo in camicia è semplice ma nasconde qualche insidia. L'aceto nell'acqua è un accorgimento utile che aiuta l'albume a rapprendersi e ad avvolgersi intorno al tuorlo. Il vortice deve essere energico ma l'acqua deve solo sobbollire. Il tempo non deve essere superato e alla fine è utile tuffare l'uovo in acqua fredda per arrestare il processo di coagulazione. Procuratevi un paio di uova in più, nel caso che qualcuna si rompesse in cottura.

Lombata di agnello alla Voronoff

Cuoco Davide Novati
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg lombata di Agnello Gallese Igp
1 kg cime di rapa
200 g panna fresca
60 g brandy
40 g senape rustica
1 peperoncino fresco
salsa Worcester – salsa Tabasco
olio extravergine di oliva
aglio – sale – pepe

Disossate la lombata di agnello in modo da ricavare i 2 filettini e lasciare integra la pelle con le 2 lombate attaccate. Aprite a libro la polpa, adagiatevi sopra i filetti e chiudete tutto in modo da formare un rotolo. Avvolgetelo nello spago da cucina e rosolatelo in padella con un filo di olio, con il coperchio, per 25 minuti, facendolo colorire su tutti i lati; alla fine eliminate il grasso rilasciato, bagnate con il brandy e cuocete, sempre coperto, per altri 5 minuti.
Trasferite la carne su una gratella.
Mescolate nel fondo di cottura 1/2 cucchiaino di Tabasco, 2 cucchiai di salsa Worcester, la senape e cuocete per un paio di minuti. Aggiungete la panna, salate, pepate, portate a bollore e spegnete, ricavando una salsa aromatica.
Mondate le cime di rapa staccando le foglie dai gambi più duri e rosolatele in padella con 2 spicchi di aglio, il peperoncino a rondelle e un pizzico di sale e di pepe per 4-5 minuti.
Affettate l'agnello e servitelo con la salsa e con le cime di rapa.
Da sapere Attribuita al chirurgo Serge Voronoff, questa ricetta si prepara di solito con il filetto di manzo. La sua particolarità sta nella salsa: piccante, corroborante, alcolica e, si dice, anche afrodisiaca.

Carré di vitello arrosto e puntarelle alla senape

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

2,5 kg 1 carré di vitello pulito
500 g puntarelle
1/2 arancia
1/2 limone
senape rustica – pepe
olio extravergine di oliva
sale

Eliminate la base più dura del cespo di puntarelle, quindi separatele, tagliatele a listerelle e conservatele in acqua molto fredda per renderle croccanti.
Legate il carré di vitello per mantenerne la forma, salatelo e pepatelo bene; rosolatelo in una grande padella, su tutti i lati, con 4 cucchiai di olio per 10 minuti; trasferitelo in una teglia e cuocetelo in forno a 200 °C per circa 1 ora.
Sfornate il carré, recuperatene il fondo di cottura e fatelo ridurre in casseruola per 5 minuti, poi unitevi la scorza grattugiata del limone e dell'arancia e di quest'ultima anche il succo.
Sgocciolate le puntarelle e conditele con un filo di olio, un pizzico di sale e un cucchiaio di senape.
Servite il carré tagliato a fette con il suo fondo di cottura e le puntarelle.

Rotolo di cappone farcito e castagne rosolate

Cuoco Edoardo Fumagalli
Impegno Per esperti
Tempo 3 ore e 50 minuti
più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

350 g petto di cappone macinato
150 g fegatini di pollo
150 g funghi champignon
100 g 15 lunghe fette di lardo
50 g erbette (solo le foglie)
30 castagne lessate
4 cosce di cappone disossate
2 scalogni – burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite accuratamente gli champignon, quindi tagliateli a dadini.
Sbucciate e tritate gli scalogni, rosolatene la metà in padella con un filo di olio per 1/2 minuto, unite quindi gli champignon, un pizzico di sale e di pepe e proseguite per 2-3 minuti.
Sciacquate sotto l'acqua i fegatini e tagliateli a metà.
Togliete i funghi dalla padella e, nella stessa, rosolate il resto dello scalogno, i fegatini di pollo e 20 g di burro per 2-3'; frullate tutto ottenendo un pâté.
Battete con il batticarne le cosce di cappone per appiattirle bene.
Inumidite e strizzate 3 fogli di carta da forno, sovrapponeteli leggermente fra di loro in modo da creare un grande rettangolo. Stendetevi sopra, parallele al lato lungo, le fette di lardo ben affiancate; sul lardo sistemate le cosce di cappone e conditele con sale e pepe; copritele con le foglie di erbette e con il petto di cappone macinato, appiattendolo bene. Terminate con i funghi e con il pâté, dandogli la forma di un lungo salsicciotto. Arrotolate il rettangolo di carne aiutandovi con la carta; avvolgete il rotolo nella carta da forno e sigillatene le estremità «a caramella». Avvolgetelo ancora in 2 fogli di pellicola adatta per la cottura, sempre sigillandone le estremità, bucherellatelo con uno stuzzicadenti, infine chiudetelo in un canovaccio bagnato, legando le estremità con lo spago.
Lessate il rotolo in una grande pentola, coperta, per 3 ore a fuoco bassissimo, badando che non si levi mai il bollore.
Rosolate le castagne in padella con un velo di olio, un pizzico di sale e di pepe per un paio di minuti, unendo a fine cottura una noce di burro.
Scolate il rotolo e lasciatelo raffreddare del tutto: ci vorranno un paio di ore. Tagliatelo a fette spesse e scaldatele nel forno tiepido (70-90 °C) per 7-8 minuti.
Servitele con le castagne e, a piacere, con foglie di spinacio.
Da sapere Per un sapore più robusto, in alternativa al petto di cappone macinato, potete usare la polpa di maiale.

Piatto ovale piccolo del rotolo *TAC Gropius Skin Gold* e piatto ovale grande *TAC Gropius Palazzo RORO* di **Rosenthal**, foglie dorate e americana glitterata **Maisons du Monde**. Piatto ovale del carré, piattino e ciotolina della salsa **Versace**, salino *Domo* di **Vista Alegre (Yoox)**, tovagliolo **MarinaC**, fondo di tessuto **Colefax and Fowler**. Posate **Mepra**.

dolci

Bignè al tè matcha e frutto della passione

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 32-35 PEZZI

BIGNÈ
80 g latte
80 g burro più un po'
80 g farina
3 uova piccole (140 g circa)
zucchero – sale

CREMA AL TÈ MATCHA
400 g latte
100 g panna fresca
90 g zucchero
30 g amido di mais
5 g tè matcha in polvere
5 tuorli

SALSA DI FRUTTO DELLA PASSIONE
6-7 frutti della passione
20 g zucchero – amido di mais

COPERTURA
120 g latte
100 g cioccolato fondente

BIGNÈ
Raccogliete in una casseruola 80 g di acqua con il latte, il burro, un pizzico di sale e uno di zucchero; scaldate fino al bollore, poi togliete dal fuoco. Unite la farina, tutta in un colpo, e mescolate costantemente fino a ottenere una palla che si stacchi dalle pareti della casseruola. Fatela intiepidire, poi unite un uovo alla volta. Non unite il secondo finché il primo non è perfettamente incorporato. Dovrete ottenere un composto molto liscio. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 1 cm) e distribuitene 32-35 ciuffi su 2 placche unte di burro. Infornate a 160 °C per 35 minuti circa. Sfornate i bignè e lasciateli raffreddare.

CREMA AL TÈ MATCHA
Raccogliete in una piccola casseruola il latte, la panna e il tè matcha e portate a ebollizione.
Mescolate in una ciotola i tuorli con 90 g di zucchero e l'amido di mais.
Versate il latte bollente sui tuorli, mescolate con la frusta in modo da eliminare ogni grumo, versate di nuovo tutto nella casseruola, riportate sul fuoco e cuocete fino a quando non otterrete una crema abbastanza densa e liscia. Fatela raffreddare e poi raccoglietela in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta liscia da 5 mm.

SALSA DI FRUTTO DELLA PASSIONE
Filtrate il succo e la polpa raccolta dai frutti della passione attraverso un colino fine, ottenendo 100 g di succo. Raccoglietelo in un pentolino con lo zucchero e portate sul fuoco. Sciogliete nel frattempo mezzo cucchiaio di amido di mais in poca acqua fredda. Quando il succo inizia a bollire, unite l'amido sciolto, mescolate bene e cuocete per alcuni minuti, fino a quando la salsa non inizierà ad addensarsi. Fatela raffreddare e poi raccoglietela in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta liscia da 5 mm.
Farcite ogni bignè praticando un piccolo foro sul fondo e riempiendolo prima con poca salsa di frutto della passione e quindi con la crema al tè matcha.

COPERTURA
Raccogliete il cioccolato spezzettato e il latte in una casseruola. Scaldate fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto, quindi fate intiepidire.
Immergete la calotta superiore dei bignè nel cioccolato fuso e attendete pochi minuti prima di servirli.
Da sapere Farcite i bignè solo all'ultimo momento: in questo modo la pasta non si bagnerà e resterà friabile.

Piatto e bicchieri di cristallo della pera **Baccarat**, tovagliolo **MarinaC**. Piattini oro e bianchi dei bignè *Zauberflöte Sarastro* di **Rosenthal**, decoro centrotavola **Claudia Barbari**, bicchiere con fondo oro **Zara Home**. Fondi di tessuto **Colefax and Fowler**.

Pere fondenti con misto di frutta secca

Cuoca Joëlle Néderlants
Impegno Facile
Tempo 2 ore
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

4 **pere Williams ben sode**
MISTO DI FRUTTA SECCA
130 g **mandorle, anacardi, semi di zucca**
50 g **sciroppo di agave**
50 g **riso soffiato**
20 g **bacche di goji essiccate**
20 g **olio di girasole**
SCIROPPO
300 g **vino bianco secco**
200 g **zucchero**
2 **stelle di anice stellato**
1 **fetta di limone**
1 **baccello di vaniglia**

MISTO DI FRUTTA SECCA
Mescolate tutta la frutta secca con il riso soffiato; scaldate l'olio e lo sciroppo di agave insieme, togliete dal fuoco e versate sul misto, mescolando bene.
Distribuite questo composto su una placca foderata di carta da forno, stendetelo in uno strato compatto, infornate a 150 °C per 12-15 minuti: dovrà diventare dorato. Sfornate, lasciate raffreddare, poi tagliate 8 porzioni: noi abbiamo usato un anello di 6 cm di diametro. Sbriciolate i ritagli.
SCIROPPO
Sciogliete lo zucchero in 750 g di acqua, unite il vino, le stelle di anice stellato, la fetta di limone e il baccello di vaniglia aperto a metà. Portate sul fuoco lasciate sobbollire per 5-8 minuti.
Sbucciate le pere, tagliatele a metà e detorsolatele con uno scavino.
Immergetele nello sciroppo fremente e cuocetele per 35-40 minuti.
Scolatele e proseguite a cuocere lo sciroppo fino a ridurlo in una consistenza mielosa: ci vorranno circa 20-25 minuti.
Accomodate le porzioni di frutta secca croccante nei piatti, aggiungete le mezze pere e completate con la riduzione di sciroppo e i ritagli sbriciolati.

Crostata bicolore

Cuoca Joëlle Nèderlants
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 3 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PASTA FROLLA
250 g farina 00
150 g burro
80 g zucchero
30 g farina di mandorle
1 uovo
1 tuorlo – sale
tè verde in foglie

CREMA FRANGIPANE
130 g burro
100 g farina di mandorle
70 g zucchero
50 g anacardi non salati
3 uova – 1 limone

PER COMPLETARE
150 g mascarpone
150 g panna fresca
1 baccello di vaniglia
foglia d'oro
zucchero a velo – more
palline di zucchero argentate

PASTA FROLLA
Mescolate le farine in una ciotola con un pizzico di sale, lo zucchero e un cucchiaino di foglie di tè verde; aggiungete il burro a tocchetti e lavorate così da ottenere un composto sabbioso. Unite infine anche l'uovo e il tuorlo e impastate. Formate un panetto, avvolgetelo nella carta da forno e mettetelo a riposare in frigo per 1 ora.

CREMA FRANGIPANE
Frullate gli anacardi ottenendo una farina grossolana.
Mescolate il burro morbido con la farina di mandorle, gli anacardi frullati, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e le uova: dovrete ottenere un composto cremoso.
Togliete la pasta frolla dal frigo e stendetela in uno strato spesso 4 mm su un grosso foglio di carta da forno; ritagliatevi 2 quadrati (lato 16 cm), ciascuno con un tagliapasta. Eliminate i ritagli, lasciate i tagliapasta intorno alla frolla e trasferite i due quadrati su una placca, con tutta la carta da forno. Con i ritagli di frolla formate un piccolo bordo (h 1 cm) di pasta tutto intorno ai due quadrati.
Distribuite uno strato di crema frangipane su ogni quadrato, poco sotto il bordo, e infornate a 180 °C nel forno ventilato, per 20-25 minuti.
Sfornate, sformate e fate raffreddare del tutto.
Tagliate i due quadrati a metà, partendo dalla metà di uno dei lati e non dal vertice. In questo modo otterrete 4 rettangoli (8x16 cm). Da ciascun rettangolo ricavate 3 triangoli equilateri: in questo modo vi resteranno 2 piccoli triangoli rettangoli, che non userete. In totale avrete 12 triangoli equilateri (e 8 triangoli rettangoli). Per facilitarvi nel taglio, preparate la torta il giorno prima e mettetela in frigo per alcune ore.

PER COMPLETARE
Mescolate il mascarpone, ben freddo, con la panna, i semi del baccello di vaniglia e 30-40 g di zucchero a velo. Montate con la frusta fino a ottenere una consistenza soda, facendo però attenzione a non esagerare, altrimenti il composto diventerà «burro». Raccogliete questa crema in una tasca da pasticciere con la bocchetta seghettata (ø 1 cm).
Decorate 6 triangoli con tanti ciuffetti di crema al mascarpone e gli altri 6 con le more: per «incollarle» sui triangoli usate un puntino di crema.
Disponete i triangoli di crostata sul piatto di portata così da formare un albero di Natale; decorate i triangoli bianchi con le palline di zucchero e quelli con le more con pezzetti di foglia d'oro. Con i triangoli di crostata potete anche sbizzarrirvi nella composizione: da una stella a sei o a cinque punte alle forme più fantasiose.

Piatto della crostata *TAC Gropius Skin Gold* di **Rosenthal**, piattini da dessert **Porzellanmanufaktur Reichenbach**, calici **Versace**, portalumi **Paola C.**, tovaglioli *Astrale* di **Claudia Barbari**, foglie dorate **Maisons du Monde**.

carta dei vini

Per accompagnare i nostri piatti, bottiglie di grandi e piccole cantine, da cercare in enoteca, on line e al supermercato

a cura di
VALENTINA VERCELLI

Dadi di manzo con glassa al Porto *pag. 75*

Un piatto dal gusto intenso e dalla struttura importante sta bene con un vino rosso che abbia le stesse caratteristiche, come l'**Amarone Classico della Valpolicella**. Il **Costasera 2012** di **Masi** ci ha conquistato con la ricchezza e il fascino e dei suoi profumi. *35 euro. masi.it*

Foie gras, mango e pan di spezie *pag. 75*

In Francia per tradizione il foie gras si abbina con il Sauternes, ma è da provare anche con un bianco macerato. **L'Alba e la Pietra 2012** del **Poggiarello**, fatto in prevalenza con malvasia di Candia, è complesso, con note di spezie e miele. Si serve a 12-14 °C. *19 euro. ilpoggiarellovini.it*

Zuppa di vongole con crostini di polenta *pag. 77*

Trancio di salmone con agrumi *pag. 80*

Un vino molto minerale, come il **Pinot Bianco** dell'**Alto Adige**, va d'accordo con il sapore marino delle vongole e rinfresca la grassezza del salmone. Tra i migliori, c'è il **Sirmian 2016** di **Nals Margreid**, pieno e sapido, con eleganti profumi di kiwi, agrumi e fiori secchi. *23 euro. kellerei.it*

Cavatelli con cotechino e cime di rapa *pag. 78*

Crostoni con uovo in camicia *pag. 91*

La quadratura del cerchio arriva giocando con la tradizione: l'abbinamento cotechino e **Lambrusco** è un must, soprattutto se si tratta di un **Sorbara** leggiadro come **Leclisse 2016** di **Paltrinieri**, ideale anche per pulire il palato tra un boccone e l'altro del crostone con l'uovo. *11 euro. cantinapaltrinieri.it*

Gnocchi di patate su crema di zucca *pag. 79*

Un piatto che è un inno all'autunno per i colori e i profumi di bosco si completa alla perfezione con l'intrigante retrogusto di nocciola della **Nosiola**, vino fatto con l'unica uva bianca autoctona del Trentino. L'annata 2016 di **La Vis** è fresca e persistente. *8 euro. la-vis.com*

Tortelli di spigola in brodo di pesce *pag. 80*

Crema di topinambur con melagrana *pag. 88*

Con due ricette così leggere e gentili serve un vino snello, immediato e piacevole come il **Gavi**, prodotto con uva cortese sulle colline di Alessandria. Il **Bricco dei Guazzi 2016** sfoggia un ottimo equilibrio e seducenti profumi di melone e agrumi. *11 euro. briccodeiguazzi.it*

Rana pescatrice e finto caviale *pag. 85*

Il **Fiano di Avellino** è uno dei grandi bianchi d'Italia. Grazie a sapidità e struttura, tiene testa a questa ricetta complessa, seppure delicata. Il **2014** di **Guido Marsella**, affinato a lungo in cantina, è fresco e armonioso. *19 euro. guidomarsella.com*

Astice con cavolfiori *pag. 82*

Un crostaceo di pregio e un ortaggio «sulfureo»: ci vuole un bianco che bilanci gli aromi, come un **Sauvignon** dei Colli Orientali del Friuli. Lo **Zuc di Volpe 2016** di **Volpe Pasini** è un campione di eleganza, ideale compagno per questa raffinata ricetta. *22 euro. volpepasini.net*

Flan di broccoli e cavoli in tutti i modi *pag. 87*

L'aromaticità dei cavoli reclama un bianco con altrettanta personalità, come la **Malvasia**. Quella di **Lamoretti**, prodotta nel **2016** sui Colli di Parma, conquista con profumi suadenti di fiori bianchi e un sapore minerale e invitante. *9 euro. lamorettivini.com*

Zucca ripiena di pangrattato *pag. 87*

La dolcezza della zucca, qui messa in evidenza dall'aggiunta degli amaretti, si abbina bene a un vino aromatico, con una discreta struttura che gli permetta di tenere testa al formaggio. Il **Gewürztraminer** dell'**Alto Adige** con le sue note speziate e tropicali è la scelta più azzeccata. Il **2016** di **Kettmeir**, che nasce sui terreni più vocati tra Caldaro e Termeno, è sapido e accattivante. *13,50 euro. kettmeir.com*

Tre sfumature di carciofo *pag. 88*

Serve un vino morbido, che sopporti le note amare e metalliche dei carciofi. Il **Frascati Superiore** dei Colli Romani è tra i bianchi più indicati. Il **2016** di **Casale Marchese**, prodotto in una tenuta storica sui Colli Romani, spicca per tipicità. *8 euro. casalemarchese.it*

Lombata di agnello alla Voronoff *pag. 91*

La struttura di un **Rosso Piceno Superiore**, vino marchigiano a base di uve montepulciano e sangiovese, è adatta per accompagnare la carne di agnello servita con salse importanti. Il **Gotico 2015** di **Ciù Ciù**, da agricoltura biologica, profuma di vaniglia e spezie e offre un sorso morbido e caldo. *11 euro. ciuciuvini.it*

Carré di vitello arrosto e puntarelle *pag. 92*

Per valorizzare questo arrosto sontuoso è perfetto un **Pinot Nero**, rosso elegante e non troppo corposo. Il **Giorgio Odero 2013** di **Frecciarossa**, prodotto in Oltrepò Pavese, è speziato, con un finale che ricorda l'arancia amara. *25 euro. frecciarossa.com*

Bignè al tè matcha *pag. 94*

Non è facile trovare un vino che possa confrontarsi con questi bignè inusuali, con il leggero sentore erbaceo del ripieno, l'acidulo della salsa e la nota amara del cioccolato. Ci riesce una **vendemmia tardiva** di **Gewürztraminer**, soprattutto se si tratta del **Terminum 2014** di **Cantina Tramin**, un monumento tra i vini dolci italiani. *47 euro. cantinatramin.it*

Pere fondenti con misto di frutta secca *pag. 95*

Crostata bicolore *pag. 96*

Il passe-partout per i dessert con la frutta è uno spumante dolce a base di uva moscato, come il **Fior d'Arancio** dei **Colli Euganei**. L'annata **2016** di **La Montecchia Conte Emo Capodilista** ha un perlage cremoso e sfumature piacevoli di arancia e limone. *10 euro. lamontecchia.it*

4 BIRRE PER 4 RICETTE

Cialde di polenta e alghe con insalatina *pag. 72*

Il connubio all'insegna della leggerezza è con una lager fragrante. Molto invitante la **Marilyn** del **Birrificio di Como**, con le sue note di miele e il piacevole finale amarognolo. *7 euro. ilbirrificio.it*

Tartara di scampi alle erbe *pag. 73*

Una birra briosa per ravvivare la delicatezza marina degli scampi: ideale la **8 Luppoli** del **Birrificio Angelo Poretti** con le sue fresche note di agrumi. *4,90 euro. birrificioangeloporetti.it*

Tempura di calamari, totani e carciofi *pag. 84*

Per un fritto irresistibile ci vuole una birra chiara, dalla beva travolgente. In fatto di piacevolezza, la **Tipopils** di **Birrificio Italiano**, con il suo sapore floreale e agrumato, ha pochi rivali. *4,50 euro. birrificio.it*

Rotolo di cappone e castagne *pag. 93*

Qui una birra alle castagne è obbligatoria. La **Bastarda Doppia**, prodotta con castagne Igp da **Birra Amiata**, è avvolgente, e con un grado alcolico importante, come vuole la carne. *12 euro. birra-amiata.it*

LA REGINA DELLA PASTA FATTA IN CASA

TECNOLOGIA ALL'AVANGUARDIA PER UN RISULTATO CHE HA IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

La bellezza di un design intramontabile, la praticità di utilizzo, l'alta qualità dei materiali che garantiscono un risultato sano e naturale: in una parola, Regina di Marcato. Una macchina manuale dalle dimensioni compatte, pensata per portare in tavola tutto il sapore della pasta fresca fatta in casa. Regina è, di nome e di fatto, la sovrana delle macchine Marcato: lunga o corta, la pasta sarà sempre perfetta e tagliata a regola d'arte grazie al comodo archetto.

5 formati diversi
Bucatini, Fusilli, Maccheroni, Maccheroncini e Rigatoni: qualunque sia la vostra forma preferita, sarà facile realizzarla con pochi gesti. Basterà porre l'impasto nella macchina, girare a mano la manovella per estrudere la pasta, che poi andrà tagliata con l'archetto. Per una perfetta pulizia, la macchina è facilmente smontabile.

dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per preparare le ricette di questo numero

1. Da materie prime scelte, la *Semola di grano duro rimacinata* **Selezione Casillo** dà la giusta tenacia agli impasti di pane e pizza.

2. Da sgranocchiare al momento del tè o per guarnire creme e budini, l'*Amarettino d'Italia* di **Matilde Vicenzi**.

3. L'*Oro alimentare* e le *Perline in zucchero* di **Decora** aggiungono un bagliore prezioso ai piatti della festa.

4. Note di composta di prugne, mele cotogne e tamarindo e una densità eccezionale nell'*Aceto Balsamico di Modena Igp HD* di **Ponti**.

5. Con la salsa a base di soia fermentata *Tamari* di **Germinal Bio** i sapori acquistano profondità. Si usa al posto del sale.

6. È balsamica e dolce la nota che l'*Anice stellato* di **Ubena** regala a marinate, impasti, creme e bevande.

7. Denso e fragrante di panna, il *Mascarpone* **Nonno Nanni** è un jolly voluttuoso col dolce, col salato e anche da solo.

8. Grazie alla lavorazione delicata, il *Burro Sciaves* di **Brimi** conserva il sapore pieno e la freschezza del latte proveniente dai pascoli di montagna dell'Alto Adige.

9. Nella *Vaniglia in bacca* **Paneangeli** è racchiuso un tesoro dolce e carezzevole. L'aroma naturale più confortante del mondo.

10. Per chi ama il fruttato leggero, l'*Olio Extra Vergine di Oliva Biologico* **Bono**, estratto a freddo da olive italiane.

11. Due plus nella *Carta da forno Natural* **Rotochef**: produzione sostenibile e biodegradabilità.

12. Per uno snack energetico e salutare o per aggiungere un tocco di allegria in tanti piatti, le *Bacche di Goji* di **Ventura**, da agricoltura biologica.

13. Ottenuto da suini nati, allevati e trasformati in Italia, il *Cotechino Medaglia D'Oro* di **Levoni** è senza lattosio, glutine e glutammato.

14. Tradizione e praticità nella **Polenta Valsugana**: solo farina di mais selezionata e precotta a vapore, pronta in appena 8 minuti.

15. Adatte a tutte le ricette, le patate **Selenella**, italiane 100%, sono un'ottima fonte di selenio.

16. Eccellenza di alta quota, l'acqua *Sant'Anna* di **Vinadio** è tra le minerali più pure e più povere di sodio.

TESTI **AMBRA GIOVANOLI**, FOTOGRAFIE **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Un disco per le feste: dieci canzoni tutte italiane per il vostro Natale

PAOLETTA La compilation è servita!

Dj e speaker, Paoletta è in onda ogni giorno su **Radio Italia**, dalle 9 alle 12, con lo speaker Patrick. Solare, energica, conduttrice-mamma-cuoca sprint sempre alle prese con nuove avventure, ha scelto per noi queste 10 canzoni.

Francesco De Gregori
Natale
Triste e allegra, come il Natale di tanti adulti. All'arrivo degli ospiti.

Andrea Bocelli
Caro Gesù Bambino
La lettera di un bimbo che ha poco e chiede al Bambinello di giocare con lui. Commovente. Durante la lettura delle poesie preparate dai bambini. Prima di pranzo.

Brunori Sas
La vigilia di Natale
Irriverente, sincera, facile riconoscersi. Va bene per qualsiasi portata.

Eros Ramazzotti
Buon Natale (se vuoi).
Di sostanza. Ottima per cominciare il pranzo: da prima portata succulenta.

Irene Grandi
Buon Natale a tutto il mondo
Consolatoria come l'abbraccio di un amico o come un secondo di carne.

Renato Zero
Buon Natale
Una poesia in musica per chi soffre. Adatto a chi seguirà una dieta anche a Natale.

Morgan
Canzone per Natale
Lieve come lo zucchero a velo. Perfetta, se per dolce avete scelto il pandoro.

Lucio Dalla
L'anno che verrà
Quando ci si fa gli auguri con un calice di spumante italiano.

Selton e i Soliti Idioti
Jingle Bell Rock
Molto allegra, il sottofondo che ci vuole per il momento in cui ci si affolla tutti insieme ad aprire i regali.

Subsonica
Coriandoli a Natale
Malinconica. Da suonare quando gli ospiti vanno via, come un saluto.

E MENTRE SI CUOCE...

Abbiamo chiesto ad alcuni grandi cuochi che cosa amano ascoltare quando sono al lavoro

ROSANNA MARZIALE
Ristorante Le Colonne, Caserta
***A mano a mano* di Rino Gaetano**
Questa canzone mi dà gioia, speranza e forza. Nella sua espressione di dolore, grida il desiderio di non mollare.

ANDREA BERTON
Ristorante Berton, Milano
***Il più grande spettacolo dopo il Big Bang* di Jovanotti**
Una musica che mi aiuta a concentrarmi e a dare il ritmo alla mia brigata.

ANTONIA KLUGMANN
Ristorante L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio (Gorizia)
***Start me up* dei Rolling Stones**
Al ristorante lavoro in silenzio, ma a casa questa canzone mi dà la carica, mi fa pensare a Mick Jagger. Lo adoro e mi trasmette tanta positività.

ELIO SIRONI
Ristorante Ceresio 7, Milano
***Life on Mars?* di David Bowie**
In cucina preferisco il silenzio; ma non posso pensare un menu o creare piatti nuovi senza musica! È fondamentale come il buon cibo: ti fa stare meglio e ti mette in contatto con il mondo.

MASSIMO BOTTURA
Osteria Francescana, Modena
***Walk on the Wild Side* di Lou Reed**
Mi ricorda di guardare a fondo nel wild side per trovarci qualcosa di nuovo e sorprendente. È un esercizio che mi porta a capire i limiti della mia immaginazione, poi a superarli.

MORENO CEDRONI
Ristorante Madonnina del Pescatore, Senigallia (Ancona)
***I've got you under my skin* di Frank Sinatra**
Mi piace il jazz, c'è un ritmo molto vicino a quello che faccio, sia che tagli un filetto di pesce sia che salti la pasta.

ANTONINO CANNAVACCIUOLO
Ristorante Villa Crespi, Orta San Giulio (Novara)
***Napule è* di Pino Daniele**
Spesso ascoltiamo le hit del momento, per darci il ritmo. Ma non manca mai, a un certo punto del servizio, un pezzo di Pino che mi riporta a Napoli e ai ricordi più belli che ho della città.

DAVIDE OLDANI
Ristorante D'O, Cornaredo (Milano)
***The thrill is gone* di B.B. King**
Niente musica mentre cucino; ma mi piace il blues: è musica pura, nella quale identifichi bene le componenti (come nei piatti della cucina pop, *ndr*).

Sul nostro sito anche le canzoni scelte dai cuochi che hanno creato le ricette di questo numero. Tutte le musiche sull'account *La Cucina Italiana* di Spotify.

A CURA DI **LAURA FORTI**, FOTOGRAFIA **123RF**

Un filo di

12 grandi bottiglie, 12 personalità. Per ciascuna c'è l'ora, l'occasione, la compagnia giusta. Cercate quella che fa per voi

MORBIDA È LA NOTTE

Nel bicchiere: Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2012 Bellavista.

Caratteristiche: oro brillante, matura in legno e profuma di fiori, frutta candita e pasticcini.

Quando: per un aperitivo che diventa una cena e poi chissà, gustando una terrina di fegato d'anatra (questa è della gastronomia milanese Peck). La morbida consistenza del foie gras amplifica la freschezza del vino. Aiutate il tutto con dei crostini tiepidi di pan brioche.

Con chi: in coppia o con una persona molto speciale. Vale tutto.

La musica: le note geniali e sregolate del violoncellista classico Giovanni Sollima.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: la cuvée è composta da due terzi di Chardonnay e uno di Pinot Nero, poi dorme tre anni sui lieviti.

Costo: 42 euro.
bellavistawine.it

Vassoio e coltello da pesce **Christofle**, cuffie **Panasonic**, trota salmonata affumicata **Trota Oro**.

CI VEDIAMO SUL DIVANO?

Nel bicchiere: Franciacorta Extra Brut Ebb 2012 Mosnel.

Caratteristiche: un calice fresco e cangiante con sentori di agrumi, salvia e mandorle.

Quando: a casa, davanti a un camino, insieme a una tartina con trota fumé, per una pausa di totale relax prima di pensare alla cena.

Con chi: in famiglia, con allegria. Figli (maggiorenni) compresi.

La musica: il suono cristallino del pianoforte di Keith Jarrett in *The Köln Concert*.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è uno Chardonnay in purezza che affina in parte in legno e riposa per 36 mesi almeno sui lieviti.

Costo: 38 euro. *mosnel.com*

perlage

TESTI DI VALENTINA VERCELLI

FOTO DI FEDERICO MILETTO

STYLING SERENA GROPPO

DIMMI DI SÌ

Nel bicchiere: Champagne Brut Grande Cuvée 164ème Édition Krug.

Caratteristiche: fragrante e generoso nei suoi profumi di fiori appena sbocciati e di frutti essiccati.

Quando: durante una cena a lume di candela, per una proposta che può sconvolgere la vita. Ottimo con i funghi.

Con chi: il grande amore.

La musica: il jazz vellutato di Gregory Porter.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è una cuvée realizzata con una selezione di uve provenienti da 250 vigneti e assemblata con più di 120 vini base.
Costo: su richiesta.
krug.com

AFFARI DI FAMIGLIA

Nel bicchiere: Franciacorta Nature '61 2010 Berlucchi.

Caratteristiche: strutturato e persistente, con sfumature fruttate e minerali.

Quando: per il pranzo della domenica, perché è un classico che piace a tutti. Con una tartare di fassona e con il formaggio vaccino Bagòss (lombardo, come lo spumante).

Con chi: genitori, zii, nonni, parenti sparsi.

La musica: *Georgia on my mind* nella versione di Hoagy Carmichael e Orchestra.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è uno Chardonnay con una quota di Pinot Nero; matura in legno e affina per cinque anni sui lieviti.
Costo: 30 euro.
berlucchi.it

Piatti e posate **Christofle**, formaggio **Selecta**. Nell'altra pagina, piatto e uovo-contenitore **Richard Ginori 1735**, anello e bracciale **Remida Tornaghi**, funghi porcini **Longino & Cardenal**.

NOVANTESIMO MINUTO

Nel bicchiere: Trento Brut 2013 Altemasi.

Caratteristiche: ha un perlage finissimo e profuma di agrumi e di pesca.

Quando: davanti alla TV con un piatto di sushi, guardando la partita della squadra del cuore.

Con chi: tra amici tifosi.

La musica: la potenza vivace di Ella Fitzgerald.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è uno Chardonnay di montagna affinato per almeno tre anni.

Costo: 36 euro in magnum.
altemasi.com

Tutti i bicchieri, la scatola e il piatto bianchi e neri **Richard Ginori 1735**. Nell'altra pagina, sottopiatto, bacchette e appoggiabacchette **Christofle**, teiera a forma di chiocciola **Silver Tree**, macchina fotografica **Lumix Panasonic**, anello **Remida Tornaghi**.

BATTICUORE

Nel bicchiere: Champagne Brut Nature Cuvée Louise 2004 Pommery.

Caratteristiche: ampio e vellutato, esalta ricette raffinate di carni bianche.

Quando: una cena che si trasforma in un lungo dopocena ad alto tasso di seduzione.

Con chi: una nuova conquista.

La musica: lo swing travolgente di Tony Bennett che duetta con Lady Gaga.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è una cuvée di uve da vigneti Grand Cru (il top della classificazione in Champagne); Chardonnay in prevalenza, con un saldo di Pinot Nero. Matura sui lieviti per oltre dieci anni.

Costo: da 155 euro. *vrankenpommery.it*

Piatto **Richard Ginori 1735**, vaso **Rosenthal**, salmone affumicato **Coda Nera Riserva**. Nell'altra pagina, piattini **Hermès**, libro *Ebbrezze letterarie* **Colonnese Editore**, pesche **Prunotto**.

EFFETTO WOW

Nel bicchiere: Champagne Brut La Grande Dame 2006 Veuve Clicquot.

Caratteristiche: opulento, con profumi complessi di frutta, pane, spezie e caffè.

Quando: il giorno di Natale, perché con il cofanetto limited edition firmato da Charlotte Olympia diventa un regalo super glamour. Perfetto con gli antipasti della tradizione, è insuperabile con il salmone affumicato.

Con chi: l'amica appassionata dello stile animalier è l'ospite d'onore.

La musica: il jazz languido e innovativo di Miles Davis.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è una cuvée con 53% di Pinot Nero e 47% di Chardonnay; le uve provengono dagli otto Grand Cru storici della Maison.

Costo: 198 euro.
veuveclicquot.com

UN SOFFIO DI ROSA

Nel bicchiere: Franciacorta Brut Rosé Cabochon Riserva 2008 Monte Rossa.

Caratteristiche: profumi esplosivi: fiori di pesco, mango, arancia candita. Versatilità strepitosa: sta bene con polenta e baccalà e con la frutta sciroppata.

Quando: al posto del tè delle cinque, quando c'è quel languorino, che non è proprio sete, ma voglia di qualcosa di buono.

Con chi: l'amica del cuore in visita per gli ultimi gossip.
La musica: *L.A. is my lady* di Frank Sinatra.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: Chardonnay e Pinot Nero fermentano in barrique e poi riposano sui lieviti per 60 mesi.
Costo: 95 euro.
monterossa.com

MERAVIGLIOSA CREATURA

Nel bicchiere: Champagne Brut P2 2000 Dom Pérignon.

Caratteristiche: è elegante, equilibrato, radioso. In una parola perfetto. Il caviale ne esalta al massimo la precisione e la maturità.

Quando: è decisivo fare colpo.

Con chi: l'amministratore delegato per chiedere una promozione, i futuri suoceri o qualsiasi altro ospite «strategico».

La musica: l'*Inno alla gioia* di Beethoven, la trasposizione in musica della *plénitude* (stato di grazia: lo stesso di questo Champagne).

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è una cuvée di Chardonnay e Pinot Nero di incredibile complessità: note iodate e speziate, profumi di frutta, fieno, liquirizia e brioche, e un lungo retrogusto affumicato.

Costo: su richiesta.
domperignon.com

Vassoio *Circus* **Alessi**, bracciale, anello e pendente **Gobbi 1842**, formaggio **Agritur Bontempelli**. Nell'altra pagina, caviale *Tradition Prunier* **Selecta**. Tutti i bicchieri, i piatti e i piattini bianchi e neri e il cucchiaino del caviale **Richard Ginori 1735**.

3... 2... 1... AUGURI!

Nel bicchiere: Trento Dosaggio Zero Perlé Zero Cuvée Zero 10 Ferrari.

Caratteristiche: sapido e persistente, è l'ideale per una cena a buffet.

Quando: a Capodanno. Sul classico cotechino e lenticchie e con il Casolet della Val di Sole, un formaggio trentino a pasta cruda.

Con chi: gli amici di una vita.

La musica: *Zero* di The Smashing Pumpinks, un rock graffiante come queste bollicine.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: cuvée di diverse vendemmie, affinata per sei anni, è un'espressione cristallina dello Chardonnay di montagna.

Costo: 50 euro.
ferraritrento.it

Piatto, ciotola e scatole laccate lucide **Hermès**, telefono **Apple**, ostriche **Longino & Cardenal**. Nell'altra pagina, sottopiatti, bicchieri e posate **Richard Ginori 1735**, glacette **Alessi**, telefono **Samsung**, tessuto **Rubelli**, culatello **Selecta**.

Ringraziamo Senato Hotel (*senatohotelmilano.it*) e Atelier Bellinzona (*atelierbellinzona.com*). per l'ospitalità.

ESPRIMI UN DESIDERIO

Nel bicchiere: Franciacorta Dosaggio Zero Anna Maria Clementi Riserva 2008 Ca' del Bosco.

Caratteristiche: è ricco e pieno, con note di agrumi, frutta secca e miele.

Quando: al tramonto, aspettando di vedere il mitico raggio verde. Con le ostriche (meraviglioso), e con i delicati scampi.

Con chi: mariti/mogli, fidanzati/e affini.
La musica: l'opera *Principe Igor* di Aleksandr Porfir'evič Borodin.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: è una cuvée di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, prodotta con le uve dei vigneti più vecchi nelle annate eccellenti.
Costo: 90 euro.
cadelbosco.com

I MIGLIORI ANNI DELLA NOSTRA VITA

Nel bicchiere: Trento Brut 40 Anni Riserva 2011 Rotari.

Caratteristiche: morbido e vellutato, profuma di frutta, vaniglia e nocciole.
Sta benissimo con il culatello di Zibello e il Parmigiano Reggiano Dop stagionato 36 mesi (anche con crudi di pesce e risotto ai porcini).

Quando: al compleanno degli «anta». Non per niente questa bottiglia vestita d'oro è stata creata per celebrare i 40 anni di Rotari.

Con chi: parenti, amici, conoscenti e chi più ne ha più ne metta.
La musica: *Mr Jones* dei Counting Crows, un sound che rivisita il rock americano classico.

Cosa dire per darsi un'aria da sommelier: la liqueur di questo Metodo Classico a base di Chardonnay è realizzata con la ricetta di 40 anni fa.
Costo: 40 euro.
rotari.it

L'impegno di
Iper, La grande i
verso i propri clienti
si concretizza nel progetto
Patto Qualità Iper, il cui
obiettivo è la collaborazione
con i fornitori per garantire
al consumatore prodotti
naturali, sani e tradizionali.
L'etichetta **Patto Qualità Iper**
premia un'agricoltura e
un allevamento sostenibili,
rispettosi dell'ambiente
e dei cicli naturali.

PATTO QUALITÀ IPER

UNA STORIA I-TALIANA VERA

AL CENTRO DELLE SCELTE DI IPER LA GRANDE I CI SONO LE PERSONE.
E IL DESIDERIO DI «POPOLARIZZARE» LA QUALITÀ, RENDENDOLA ACCESSIBILE A TUTTI

Tutto ha inizio nel 1974, a Montebello della Battaglia, in provincia di Pavia. È qui che Marco Brunelli, ancora oggi a capo dell'azienda, grazie a una visionaria intuizione inaugura il primo ipermercato italiano e nello stesso anno fonda Finiper S.p.A., che diventerà la holding finanziaria del Gruppo. Nasce Iper, La grande i. Dopo quarant'anni i valori che hanno accompagnato il cammino di questa azienda sono sempre l'italianità dei prodotti selezionati, l'attenzione alle tradizioni e alle piccole produzioni locali, la valorizzazione della filiera corta per un commercio etico e sostenibile. Secondo la filosofia di Iper, La grande i fare la spesa non significa semplicemente comprare una serie di prodotti per riempire la dispensa, ma piuttosto vivere un importante momento di scelta. Per questo, la missione è trasformare gli ipermercati in un luogo ideale in cui conoscere la qualità per poter fare acquisti consapevoli e appaganti, e per vivere il tempo dedicato alla spesa come uno dei piaceri della vita. Perché al centro di tutto ci sono il benessere e la soddisfazione delle persone.

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA VA IN TRASFERTA

QUANDO L'ARTE DELLA CUCINA SI UNISCE ALLA PASSIONE PER LA RICERCA DEGLI INGREDIENTI NASCE QUALCOSA DI UNICO: I **CORSI DI CUCINA IPERCHEF**, ORGANIZZATI DA IPER, LA GRANDE I CON **LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA** PRESSO LA SCUOLA DEI MESTIERI, SPAZIO APPOSITAMENTE ATTREZZATO VICINO AL PUNTO VENDITA IPER PORTELLO DI MILANO. SEI LEZIONI MONOTEMATICHE PER RACCONTARE LE AREE DI ECCELLENZA DEGLI IPERMERCATI IPER, LA GRANDE I. DURANTE OGNI LEZIONE VERRÀ ILLUSTRATO UN PIATTO PARTICOLARMENTE EMBLEMATICO. UN ESEMPIO? QUESTA FARAONA ARROSTO, CHE BEN RAPPRESENTA IL SETTORE MACELLERIA E POLLERIA.
Per info: www.iper.it, scuola@lacucinaitaliana.it o 02 49.74.80.04

FARAONA ARROSTO CON INSALATA DI RADICI

Ingredienti per 4 persone:
1 *faraona fresca*
80 g *burro fresco*
1 *spicchio aglio – timo fresco*
foglie di salvia – sale
Per l'insalata di radici:
200 g *sedano rapa*
100 g *daikon –* ***100 g*** *scorzamara*
olio extravergine – sale – pepe

Per la faraona:
Dividete il volatile in ottavi. Salate la carne e arrostitela in padella dalla parte della pelle con il burro e gli aromi.
Cuocete quindi dalla parte della pelle fino a renderla croccante per 10-12 minuti a fiamma media, quindi girate i pezzi e continuate la cottura delicatamente.
Cuocete per altri 7-8 minuti a fiamma media. Conservate in caldo.
Per l'insalata di radici:
Lavate e mondate le rape, tagliatele in bastoncini sottili e sbianchiteli in acqua bollente per 1 minuto.
Scolate e lasciate raffreddare. Asciugate e condite con olio, sale e pepe.
Servite la faraona calda con le radici, raccolte in mucchietti.

PIZZA D'AUTORE

Gennaro Nasti trionfa a **Parigi** con le sue margherite creative preparate con ingredienti di altissima qualità. Storia di un connazionale di successo

TESTI
MADDALENA FOSSATI

FOTOGRAFIE
GIACOMO BRETZEL

Le mani di Gennaro mentre con pinza da chef prepara la sua pizza. Ha tanti tatuaggi, anche sulle dita (con la scritta Love Rosa, la figlia di 12 anni). Nella pagina accanto, Gennaro al centro con la sua brigata.

Ho conosciuto Gennaro Nasti durante la scorsa edizione di Identità Golose a Milano. Si aggirava un po' sperduto con quei suoi occhi limpidi azzurri e sinceri che hanno spesso le persone umili e molto, molto capaci. E Gennaro in effetti capace lo è, eccome. Pizzaiolo con vocazione da chef, napoletano, 42enne, sa rendere l'esperienza che per noi tutti è un momento disimpegnato una felice parentesi altamente gastronomica, senza togliere quel senso di deliziosa intimità un po' casual di quando si va in pizzeria il sabato sera. E poi lui sta a Parigi, una città non semplice per gli stranieri, e figuriamoci per gli italiani (basta vedere cosa succede quando si parla di calcio).

Sono tanti i nostri connazionali che all'estero hanno sparigliato le carte diventando dei personaggi della ristorazione e Nasti è sicuramente fra loro. «Vincere in Francia vale doppio, ma ho dovuto convincere i parigini che la pizzeria non è un ristorante di serie B», dice. Anzi, lui va più in là, non mette neanche l'insegna con la scritta pizzeria per non dare subito l'impressione sbagliata.

Una storia di successo

Inizia nel 2014 con Popine, in boulevard de Ménilmontant, nella zona nordest della città, dove propone una pizza napoletana alla sua maniera, classica, o meglio la sua interpretazione della Margherita, con farine macinate a pietra e i migliori prodotti del territorio. Il successo è grande e due anni dopo inaugura a Montmartre Bijou. Qui arriva l'ulteriore evoluzione. La sala sembra un bistrot chic con fiori freschi ai tavoli. C'è il sommelier che racconta le 170 etichette italiane e francesi e qualcosa di australiano e sudafricano, frutto di una ricerca accurata, con la disinvoltura dei grandi ristoranti, idem per i camerieri che spiegano la carta conoscendo ogni ingrediente alla lettera.

E poi, naturalmente, madame la pizza. Servita a spicchi per agevolare il pasto e condita con i prodotti che Gennaro sceglie personalmente nei suoi viaggi in Italia. Farine selezionatissime macinate a pietra, prosciutto crudo Parma Dop, Parmigiano Reggiano Dop, pomodori di San Marzano Gustarosso, olio pugliese di Coratina Muraglia, mozzarella di bufala campana Dop, burrate pugliesi, e una carta che cambia tutti i mesi. In questo momento, trionfa la pizza con il polpo alla galiziana con paprica e patate, oppure la versione al farro con tartare di agnello e zenzero, maionese di pomodoro e cavolfiori. E poi c'è l'impasto allo Champagne Laurent-Perrier, la novità-follia di Gennaro che con un certo humour ha voluto strizzare l'occhio ai francesi. Bravo chef!

«La pizza non è street food ma cultura, ed è un viaggio nei sapori dell'Italia»

La sala di Bijou, che si trova in rue Dancourt 10 a Parigi, arredata come se fosse un ristorante chic. Il costo di un pasto varia dai 16 ai 40 euro.

Stessa gioia

Piatto piano e sottopiatto bianchi con bordi di peltro **Marinoni Peltro**, sottopiatto decorato *Yedra* di **La Cartuja de Sevilla**, piattino del pane *Souvenir* di **Kühn Keramik**, piatto a forma di corona *Regale* di **Virginia Casa**, calici **RCR Cristalleria Italiana**, tovaglioli **MarinaC**, nastri **Brizzolari**, tovaglia **Kyria Tessuti**, bicchieri da acqua, cachepot, tavolo, sedia e tappeto **Maisons du Monde**.

altri sapori

Insalata russa, lasagne, polpettone.
Vi sembrano quelli di sempre? Assaggiateli,
e vi stupiranno con una leggerezza mai sentita.
Merito degli ingredienti vegetali al 100%.
E dell'arte del cuoco, che ha
dato pienezza a ogni boccone

INSALATA RUSSA D'INVERNO CON SALSA ALL'ACETO BALSAMICO

RICETTE
DAVIDE LARISE

TESTI
AMBRA GIOVANOLI

FOTOGRAFIE
RICCARDO LETTIERI

STYLING
BEATRICE PRADA

DAVIDE LARISE: «METTO NEI MIEI PIATTI PASSIONE E COLORE»

Dopo diverse esperienze in Italia e all'estero, è approdato al ristorante vegetariano Joia di Milano. Sogna di ritornare nel suo Friuli e di aprire un locale vicino ai boschi e ai prati, dove proporre una cucina a base di verdure alla portata di tutti, immediata e conviviale.

Insalata russa d'inverno con salsa all'aceto balsamico

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g zucca – 500 g sedano rapa
230 g broccolo
220 g olio di semi di girasole
200 g barbabietola precotta in busta
150 g lattedimandorlenonzuccherato
150 g patate viola
40 g aceto balsamico
1 limone – 1 arancia
1/2 melagrana – aneto
zafferano in polvere – pepe
kuzu o amido di mais – sale

Mondate il sedano rapa, la zucca, le patate viola e il broccolo. Sgocciolate la barbabietola, recuperando il succo presente nella busta. Dividete il cespo del broccolo a cimette. Tagliate tutte le altre verdure, compreso il gambo del broccolo, ben pelato, a cubetti di circa 1 cm.
Lessateli in acqua bollente salata, un tipo alla volta, scolandoli via via con la schiumarola in modo da riutilizzare la stessa acqua: cuocete il sedano rapa per 4 minuti, poi la zucca e i gambi di broccolo per 2 minuti, quindi le patate per 6 minuti, infine le cimette di broccolo per 30 secondi. Asciugate tutto su un canovaccio pulito.
Raccogliete nel bicchiere del frullatore a immersione il latte di mandorle con 1 cucchiaio di succo di limone e un pizzico di sale; emulsionate per qualche secondo, poi aggiungete a filo l'olio di semi, continuando a lavorare fino a ottenere la consistenza di una maionese.
Cuocete a fuoco molto basso l'aceto balsamico con 40 g di acqua e una punta di kuzu per circa 3 minuti: dovrete ricavare una glassa.
Pesate 40 g di maionese e mescolatela con qualche goccia del succo di barbabietola tenuto da parte, in modo da tingerla di rosa. Stemperate in altri 40 g di maionese un pizzico di zafferano. Mescolate il resto della maionese al naturale con le verdure a cubetti (eccetto le cimette di broccolo), e regolate di sale e di pepe.
Distribuite l'insalata russa nei piatti aiutandovi con un anello tagliapasta.
Completate con le cimette di broccolo, la glassa al balsamico e decorate con le maionesi colorate, chicchi di melagrana, ciuffi di aneto, scorza grattugiata di arancia.
Da sapere Il kuzu è un amido ricavato da una pianta rampicante originaria del Giappone. Ha proprietà alcalinizzanti, antiossidanti ed è un ottimo addensante. È apprezzato soprattutto nella cucina vegana e macrobiotica per la preparazione di creme e dessert. Si acquista nei negozi di articoli naturali, in polvere o in forma di piccoli agglomerati.

Palette di pâté su frollini salati

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 45 minuti più 3 ore di essiccazione
Vegana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g broccolo romanesco
500 g cavolfiore
125 g farina integrale
100 g spinaci puliti
100 g ceci secchi ammollati
100 g fagioli neri secchi ammollati
100 g 1 carota – 50 g topinambur
1 barbabietola cotta
1 arancia – 1/2 limone
kuzu o amido di mais
rosmarino – salvia – tahina (crema di sesamo) – sale – pepe
peperoncino – zenzero fresco
olio extravergine di oliva

Pelate la carota e il topinambur e affettateli con il pelapatate per ricavare delle fettine molto sottili; stendetele su una placca foderata di carta da forno e fatele essiccare in forno a 50 °C per circa 3 ore, finché non saranno ben croccanti.
Lessate i ceci e i fagioli, separatamente, in acqua non salata per circa 1 ora.
Impastate la farina con un pizzico di sale, 40 g di olio extravergine e 50 g di acqua, aggiungendola gradualmente in modo da ottenere un panetto omogeneo di pasta frolla; fatelo riposare per 30 minuti.
Preparate i 4 pâté: per ottenere una consistenza molto liscia, l'ideale sarebbe usare un frullatore molto potente, lavandolo bene ogni volta.
Pulite il broccolo romanesco e il cavolfiore e riduceteli in cimette di medie dimensioni. Lessate quelle di cavolfiore in acqua bollente salata per 6-7 minuti, scolatele con la schiumarola; lessate quindi quelle di broccolo romanesco per 7-8 minuti. Strizzate le cimette di cavolfiore per eliminare l'acqua di cottura in eccesso, recuperandola in una ciotolina, poi frullatele con un tocchetto di zenzero grattugiato, una fetta di barbabietola (che servirà a dare il colore rosa), sale, un filo di olio e, se serve, un paio di cucchiai di acqua tenuta da parte.
Scottate gli spinaci per 2 minuti, scolateli e raffreddateli in acqua fredda.
Frullate le cimette di broccolo romanesco con un pizzico di peperoncino, gli spinaci strizzati, sale, pepe e un filo di olio, ottenendo una crema verde intenso.
Scolate i ceci e frullateli con 1 cucchiaio di succo di limone, 2 cucchiai di olio, 1 cucchiaino di tahina, un pizzico di sale e di pepe e l'acqua necessaria per ottenere una consistenza cremosa ma densa; aggiungete alla fine un trito di rosmarino.
Frullate i fagioli neri con un pizzico di sale e di pepe, 2 cucchiai di olio e l'acqua necessaria per ottenere un composto cremoso. Aggiungete alla fine un trito di salvia e scorza grattugiata di arancia.
Versate le creme preparate in 4 tasche da pasticciere (per poterle distribuire meglio sui frollini) e fatele raffreddare in frigo per 30 minuti.
Stendete la pasta frolla tra due fogli di carta da forno fino allo spessore di 3-4 mm; tagliatela in dischetti di circa 4 cm (ne verranno 30-35) e infornateli a 180 °C per 20 minuti circa.
Spremete l'arancia, versate 80 g di succo in casseruola con 50 g di acqua e un cucchiaino scarso di kuzu o amido di mais, portate a bollore e cuocete per 4-5 minuti, ottenendo una salsina.
Sistemate i frollini in un piatto di portata, distribuitevi sopra i pâté e completate con le verdure essiccate, la salsina e una macinata di pepe.

PALETTE DI PÂTÉ
SU FROLLINI SALATI

Piatti *Yedra* di **La Cartuja de Sevilla**, maxi cucchiaio *Impractical* di **Kühn Keramik**, palline natalizie **Maisons du Monde**, fondo **Le Cementine**.

VELLUTATA DI PATATE
E PORRO AL TARTUFO

Piatto fondo della vellutata **Marinoni Peltro**, piatto piano e piattini del pane *Souvenir* di **Kühn Keramik**, nastro **Brizzolari**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti**, calice **RCR Cristalleria Italiana**, tovagliolo **MarinaC**, bicchiere da acqua, pallina natalizia, cachepot, tavolo, sedia e tappeto **Maisons du Monde**. Piatto piano delle lasagne *Souvenir* di **Kühn Keramik**, sottopiatto **Job Collection**, bicchiere verde **Funky Table**, calice **RCR Cristalleria Italiana**, zuppiera *Yedra* di **La Cartuja de Sevilla**.

Vellutata di patate e porro al tartufo

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

650 g patate
400 g funghi champignon più un po'
80 g porro – 1 tartufo nero
semi misti
(zucca, canapa, sesamo)
prezzemolo – timo – aglio
paprica affumicata in polvere
olio extravergine di oliva – sale

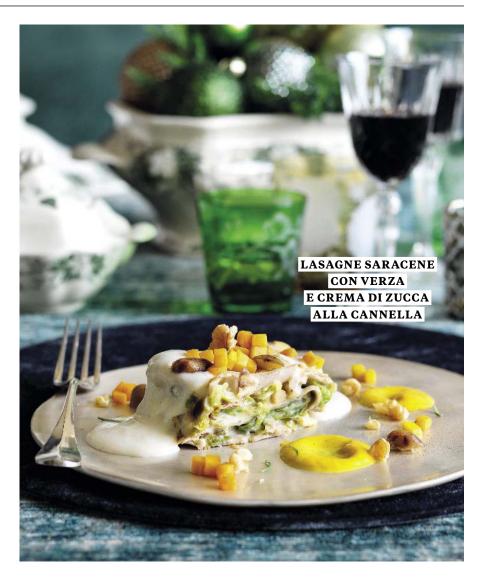
Affettate sottilmente il porro. Pelate e tagliate a pezzi le patate.
Rosolate metà del porro in casseruola con un filo di olio per un paio di minuti, unitevi le patate, sale e 700-800 g di acqua; abbassate il fuoco e cuocete per 45 minuti, poi frullate in vellutata.
Mondate gli champignon e tritateli con il coltello in modo grossolano.
Rosolate il resto del porro in padella con uno spicchio di aglio e un filo di olio per 1-2 minuti, aggiungete i funghi champignon, qualche fogliolina di timo e cuocete per 10 minuti. Salate alla fine.
Sciogliete 1/2 cucchiaino di paprica in 2 cucchiai di acqua.
Frullate una decina di foglie di prezzemolo con 3-4 cucchiai di olio.
Distribuite la vellutata nei piatti, completatela con gli champignon rosolati, lamelle di tartufo, lamelle di champignon crudi a piacere, gocce di olio al prezzemolo e di acqua alla paprica e una manciata di semi misti.

LASAGNE SARACENE CON VERZA E CREMA DI ZUCCA ALLA CANNELLA

Lasagne saracene con verza e crema di zucca alla cannella

Impegno Medio
Tempo 2 ore
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro latte di soia
350 g zucca – 300 g verza
200 g cavolfiore
180 g farina di grano saraceno
25 g fecola di patate
50 g amido di mais
12 castagne lessate
1 scalogno – rosmarino
noce moscata
cannella in polvere
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Sbucciate la zucca e tagliatela a dadini.
Mondate lo scalogno, rosolatelo in casseruola con un filo di olio per un paio di minuti, unitevi i dadini di zucca (tenendone da parte circa 50 g), una presa di sale, coprite di acqua e cuocete per 25-30 minuti.
Riducete in piccole cimette il cavolfiore e lessatele in acqua salata per 5-6 minuti.
Sfogliate la verza ed eliminate da ogni foglia la costa centrale; tagliate le foglie in listerelle e rosolatele in padella con un filo di olio e un pizzico di sale per un paio di minuti.
Versate in una ciotola 200 g di latte di soia e stemperatevi l'amido di mais.
Portate a bollore il resto del latte in una casseruola con un pizzico di noce moscata, pepe e sale; a bollore raggiunto unitevi il latte con l'amido e mescolate bene con la frusta fino a ottenere la consistenza della besciamella: ci vorranno 3-4 minuti.
Frullate la zucca con poca acqua di cottura e un pizzico di cannella per ottenere una crema liscia.
Impastate la farina di grano saraceno con la fecola di patate e 125 g di acqua calda formando un panetto. Stendetelo subito, un pezzetto alla volta, in modo da ottenere delle sfoglie spesse 3 mm; tagliatele in lasagne, scottatele in acqua salata per 2-3 minuti, scolatele e conditele con un filo di olio.
Mescolate la besciamella con la verza, 8 castagne spezzettate e i cavolfiori, versatene un po' sul fondo di una teglia (circa 20x20 cm), proseguite con uno strato di pasta e ripetete in questo modo fino a esaurire gli ingredienti, terminando con un po' di besciamella.
Infornate a 180 °C per 35-40 minuti.
Arrostite in padella i dadini di zucca tenuti da parte con un po' di rosmarino; quando saranno dorati, toglieteli e nella stessa padella rosolate le altre castagne.
Sfornate le lasagne, tagliatele a trancetti e servite con la crema di zucca alla cannella e i dadini di zucca e le castagne arrostiti.

POLPETTONE DI VERDURE E CICORIA

Polpettone di verdure e cicoria

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g sedano rapa – 200 g cicoria
100 g piselli – 100 g vino rosso
80 g carota – 80 g sedano verde
80 g cimette di cavolfiore viola
80 g cavolo nero – 60g farina di ceci
60 g porro – 50 g cipolla
4 foglie di radicchio di Chioggia
aceto di vino rosso – salvia
rosmarino – prezzemolo
alloro – peperoncino – pepe
olio extravergine di oliva – sale

Scottate le foglie di radicchio in acqua acidulata con 2 cucchiai di aceto per un paio di minuti; stendetele poi ad asciugare su un canovaccio.
Pelate il sedano rapa, tagliatelo a pezzetti e scottateli in acqua salata per 6-7 minuti. Scolate con la schiumarola e nella stessa acqua lessatevi prima i piselli per circa 6 minuti, poi le cimette di cavolfiore per 2-3 minuti. Scolate tenendo l'acqua sul fuoco.
Pulite il cavolo nero: separate le coste centrali delle foglie. Tagliate finemente le coste, lessatele nell'acqua che avete sul fuoco per 3-4 minuti e scolatele. Spezzettate le foglie e rosolatele in padella con le coste lessate, la cipolla mondata e tagliata a pezzi, un filo di olio e un pizzico di sale per 3-4 minuti.
Separate le foglie lessate del radicchio dalla costa centrale e tritatela.
Frullate il sedano rapa, mescolatelo con la farina di ceci, la cipolla, il cavolo nero (foglie e gambi), i piselli, il cavolfiore, le coste di radicchio tritate e un trito di salvia, prezzemolo e rosmarino; salate, pepate e trasferite il composto su un foglio di carta da forno; arrotolatelo per formare un polpettone. Infornatelo a 180 °C per circa 40 minuti.
Sminuzzate la carota, il sedano e il porro, rosolateli in una casseruola con un filo di olio per 6-7 minuti, poi bagnate con 1 bicchiere di vino, lasciatelo sfumare, aggiungete una foglia di alloro, coprite di acqua e cuocete per 30 minuti, finché non otterrete un sughetto. Frullatelo con 1 bicchiere di acqua e aggiustatelo di sale.
Mondate la cicoria e saltatela in padella con un filo di olio, un pizzico di sale e di peperoncino per 2-3 minuti.
Sfornate il polpettone, arrotolatelo nelle foglie di radicchio ben stese e servitelo a fette con la cicoria, il sughetto e, a piacere, verdure crude tagliate a filetti sottili.

SUBITO A TAVOLA

PASTA FRESCA IN 10 MINUTI

STUPITE I VOSTRI OSPITI CON PASTA MAKER HR2355. FACILE DA USARE E DA PULIRE, ASSICURA PRESTAZIONI DA CHEF IN TEMPI RECORD: GIUSTO IL TEMPO DI FAR BOLLIRE L'ACQUA!

Preparare la pasta in casa non è mai stato così semplice. Basta aprire il coperchio di Pasta Maker, inserire gli ingredienti, accendere l'apparecchio e selezionare il programma che mescola, impasta ed estrude la pasta: all'uovo, a base di farine integrali o senza glutine, insaporita e colorata in decine di varianti. Le quattro trafile incluse garantiscono un'ampia varietà di formati: spaghetti, fettuccine, penne, lasagne, ma anche la sfoglia per realizzare ravioli, cannelloni e molto altro. Date libero sfogo alla vostra fantasia oppure seguite le proposte che trovate nel libro di ricette allegato. Pasta Maker è pratico e funzionale, si pulisce senza fatica ed è anche bello da vedere: ha vinto l'IF Design Award, uno dei più autorevoli concorsi di design al mondo.

PHILIPS

Panettoncini alle pere con salsa al vin brûlé

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g **2 pere sode**
300 g **vino rosso**
125 g **farina integrale**
100 g **latte di soia**
35 g **olio di semi di mais**
15 g **fecola di patate**
8 g **lievito in polvere**
1 **stecca cannella**
1 **arancia**
1/2 **baccello di vaniglia**
zucchero di canna integrale
grani di pepe
chiodi di garofano
zenzero fresco

Sbucciate 1 pera, tagliatela a dadini e rosolateli in padella per 4-5 minuti per farli asciugare e renderli dorati.
Raccogliete in una casseruola il vino con 40 g di zucchero di canna, 6-7 grani di pepe, 4 chiodi di garofano, la cannella e la scorza grattugiata dell'arancia; fate sobbollire per 30-35 minuti, finché non otterrete una salsa ristretta al vin brûlé.
Miscelate in una ciotola la farina con la fecola, il lievito, 60 g di zucchero di canna e i semi del baccello di vaniglia.
Versate l'olio di semi nel bicchiere del frullatore a immersione con un tocchetto di zenzero grattugiato, il latte di soia ed emulsionate per qualche istante. Aggiungete l'emulsione nella ciotola con le farine, unite anche i dadini di pera e mescolate per ottenere una pastella; distribuitela in 4 stampini (ø 6 cm) e infornate a 180 °C per 25-26 minuti.
Sbucciate l'altra pera, affettatela finemente e lessatela in una pentolina di acqua con 1 cucchiaio di zucchero.
Frullate 4 cucchiai di zucchero di canna per renderlo a velo: diventerà bianco.
Filtrate la salsa al vin brûlé.
Sfornate i panettoncini e lasciateli raffreddare. Spolverizzateli con lo zucchero a velo preparato e serviteli con la salsa.

PANETTONCINI ALLE PERE CON SALSA AL VIN BRÛLÉ

Piatti dei panettoncini **ilaria.i**, fiori argentati **Funky Table**, cachepot **Maisons du Monde**, fondo di tessuto **Kyria Tessuti**. Piatto ovale *Berlin* del polpettone e lettere dorate *Impractical* di **Kühn Keramik**, fondo **Le Cementine**.

BOLLICINE EMOZIONANTI

IL SEGRETO DEGLI SPUMANTI ROTARI? METODO CLASSICO E STILE CONTEMPORANEO. IN PIÙ, IL SIGILLO TRENTODOC A GARANZIA DI UN LEGAME UNICO CON IL TERRITORIO TRENTINO

Gli spumanti Rotari Trentodoc Brut e Rosé nascono grazie al più antico sistema di rifermentazione in bottiglia: il Metodo Classico. Ma la purezza delle bollicine si deve anche alla perfetta combinazione di microclimi e terreni, in cui i vigneti a pergola adagiati sui pendii dolomitici del Trentino vengono accarezzati dalla brezza proveniente dalla valle dell'Adige. Una condizione ideale per la maturazione delle uve Chardonnay e Pinot Nero, raccolte e selezionate a mano. Il processo di fermentazione e rifermentazione dura almeno 24 mesi, come vuole il disciplinare Trentodoc, e rende il perlage di Rotari Brut e Rosé finissimo e persistente.

Rotari Trentodoc Brut profuma di frutta gialla matura, con sfumature agrumate, crosta di pane e mandorle dolci. Al palato si esprime con bollicine molto cremose e vellutate. Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti della tradizione, come vongole in guazzetto e risotto ai funghi porcini. È ideale anche con i sapori esotici.

Elegante e bilanciato, **Rotari Trentodoc Rosé** seduce con delicate nuance di frutti di bosco e sfumature di nocciola. All'assaggio rivela un perlage setoso e consistente. Ideale a tutto pasto, si sposa con insalate, paste dai sughi leggeri, antipasti e piatti di pesce.

www.rotari.it

AVETE PREPARATO OGNI COSA PER TEMPO. ECCOLA IN CALDO NELLE PIROFILE DAVANTI AGLI OSPITI (UN PO' PARTICOLARI). CIASCUNO PUÒ SERVIRSI IN LIBERTÀ, ANCHE CHI HA LAVORATO IN CUCINA E ADESSO **SI GODE LA COMPAGNIA.** MANCA SOLO RICCIOLI D'ORO...

State comodi

INSALATA DI GALLINA

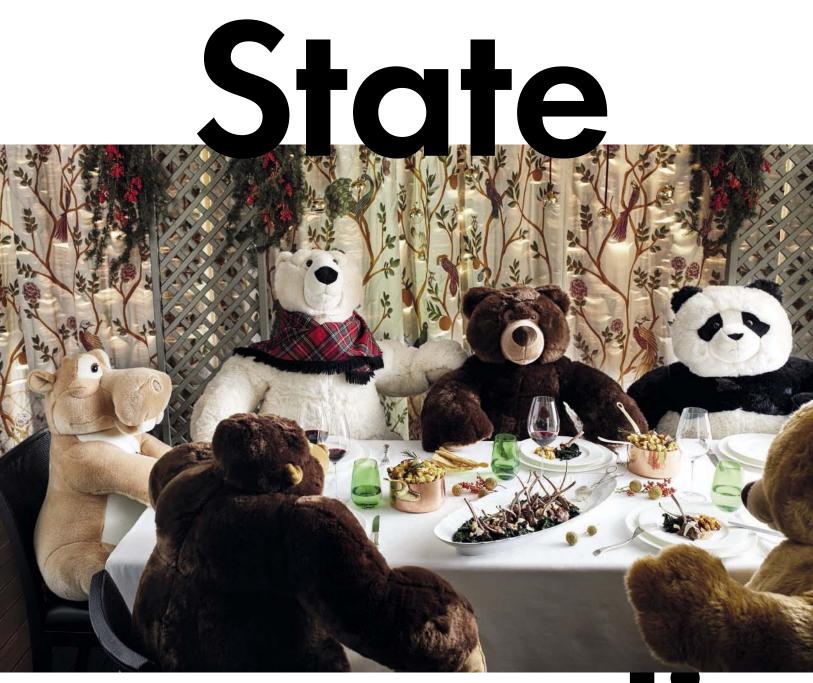
RICETTE
ALDO RITROVATO

TESTI
ANGELA ODONE

FOTOGRAFIE
DAVIDE LOVATTI

STYLING
CECILIA CARMANA

«FUSILLI» DI GRANO SARACENO AL FERRO CON BROCCOLI E PECORINO

RAVIOLI DEL PLIN ALLA RICOTTA DI BUFALA E STRACOTTO DI BUE

ALDO RITROVATO

Quasi una laurea in giurisprudenza. Poi la passione per la cucina, più forte di tutto, l'ha condotto lontano dalla sua Salerno, fino nelle Langhe, che porta ancora nel cuore. Da allora, tante le esperienze, dal Piazza Duomo di Enrico Crippa ad Alba al Torre del Saracino di Gennaro Esposito a Vico Equense, con un passaggio nel 2012-2013 al Bulgari Hotel di Milano come *capo partita entremetier*. I percorsi della vita, a prima vista indecifrabili, alla fine mostrano un senso: proprio al Bulgari ha fatto ritorno diventando *chef de cuisine* da febbraio di quest'anno.

«MIA NONNA E MIA MAMMA MI HANNO TRASMESSO TANTO: L'UNA IL RIGORE E LA PRECISIONE, L'ALTRA L'ESTRO GIOCOSO»

Insalata di gallina

Impegno Medio
Tempo 4 ore più 8 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 kg	**gallina eviscerata e spellata**
200 g	**scarola – 150 g sedano**
100 g	**carota – 100 g cipolla**
100 g	**uvetta ammollata**
70 g	**olive taggiasche snocciolate**
50 g	**olio di semi di girasole**
50 g	**pinoli tostati**
30 g	**senape in grani – alloro**
	chiodi di garofano
	Tabasco
	bacche di ginepro
	aceto di vino bianco
	paprica affumicata
	peperoncino fresco
	aglio
	olio extravergine di oliva
	sale – pepe in grani

Tagliate a tocchetti la carota e 100 g di sedano. Dividete a metà la cipolla e fatela abbrustolire per 2-3 minuti in una padella antiaderente a fuoco vivace senza grassi. Raccogliete i tocchetti di carota e sedano e la cipolla abbrustolita in una casseruola capiente, dai bordi alti con 3-4 cucchiai di olio. Aromatizzate con 5-6 grani di pepe, 2 chiodi di garofano, 2 bacche di ginepro e 2 foglie di alloro. Rosolate sulla fiamma viva per 1-2 minuti, poi unite la gallina tagliata in quarti, dopo 1-2 minuti coprite con 3 litri di acqua, portate a bollore, riducete la fiamma e lasciate sobbollire per circa 2 ore. Durante la cottura eliminate la schiuma e il grasso che verranno in superficie. Spegnete, lasciate intipiedire appena, scolate la gallina e sfilacciate la carne quando è ancora calda.
Filtrate il brodo, riportatelo sul fuoco e fatelo ridurre di 2/3. Una volta ridotto, dividetelo in due parti e una delle due parti riducetela ancora sul fuoco di 2/3: otterrete un «ristretto» dalla consistenza quasi gelatinosa e dal sapore intenso.
Accomodate la polpa sfilacciata di gallina in una pirofila e conditela con la senape in grani, 150 g del brodo ridotto (non «ristretto»), 15 g di aceto, qualche goccia di Tabasco, sale e un filo di olio. Sigillate la pirofila con la pellicola e mettete in frigo per 8 ore. (Potete preparare la gallina il giorno prima e lasciarla riposare in frigo durante la notte).
Preparate un'emulsione, tipo maionese, frullando, con il mixer a immersione, 70 g di «ristretto» con sale, un cucchiaino di aceto, 50 g di olio di girasole e 50 g di olio extravergine versati a filo. Se vi dovesse avanzare del «ristretto» lasciatelo in frigo ad addensarsi in gelatina e poi sbriciolatelo con i rebbi della forchetta.
Affettate grossolanamente la scarola, saltatela in padella con un filo di olio, poco peperoncino fresco a rondelle e uno spicchio di aglio per 1-2 minuti.
Riducete 50 g di sedano in dadini di piccole dimensioni e sbollentateli per 1-2 minuti in acqua e aceto.
Condite la gallina sfilacciata con l'emulsione, le olive, l'uvetta, i pinoli, i dadini di sedano sbollentati, la scarola saltata in padella, un pizzico di paprica affumicata e il «ristretto» sbriciolato.

«Fusilli» di grano saraceno al ferro con broccoli e pecorino

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g	**broccoli**
300 g	**farina 00 più un po'**
150 g	**farina di grano saraceno**
	cipollotto – 1 brodo vegetale
	aglio
	1 peperoncino fresco
	pecorino
	olio extravergine di oliva – sale

Impastate la farina 00 e quella di grano saraceno con 180 g di acqua. Formate un panetto e fatelo riposare per 1 ora coperto con una ciotola capovolta.
Mondate i broccoli, conservando anche il gambo. Tenete da parte qualche cimetta. Tagliate tutto il resto in tocchetti, rosolateli con un cipollotto a listerelle sottili in poco olio per 2 minuti, salate e dopo 1 minuto unite il brodo vegetale fino a coprire. Riducete la fiamma al minimo e cuocete per 10 minuti circa: i broccoli saranno disfatti e non ci sarà parte acquosa. Togliete dal fuoco e frullate in crema, unendo un filo di olio. Aggiustate di sale, se serve, e tenete in caldo.
Sbollentate le cimette tenute da parte in acqua salata per 3 minuti, scolatele e conservatele in caldo.
Ricavate dal panetto di pasta dei filoncini di 3 cm di lunghezza a 5 mm di diametro, schiacciateli con un ferro di alluminio facendoli rotolare; allargate i «fusilli» su un vassoio spolverizzato di farina. Proseguite in questo modo fino a terminare l'impasto.
Lessate i «fusilli» in acqua bollente salata per 3-4 minuti.
Rosolate, in una padella di grandi dimensioni velata di olio, per meno di 1 minuto, uno spicchio di aglio e un pezzetto di peperoncino, eliminateli e unite mezzo mestolino di brodo vegetale. Scolatevi i fusilli e aggiungete le cimette sbollentate, mescolate, togliete dal fuoco e completate con la crema di broccolo. Prima di servire aggiungete un'abbondante grattugiata di pecorino.
Da sapere Potete preparare i «fusilli» con diverse ore di anticipo, lasciandoli essiccare su un vassoio spolverizzato di farina. Quando li cuocerete, prolungate il tempo di cottura fino a 6-8 minuti.

SCAROLA
CON PINOLI
E UVETTA
RANA
PESCATRICE
ALLA BRACE
E MISTICANZA

PATATE
ARROSTO
COSTINE
DI AGNELLO
CON CAVOLO
NERO E CREMA
DI TARALLI

Ravioli del plin alla ricotta di bufala e stracotto di bue

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

2 kg polpa muscolo di bue (tipo geretto)
500 g ricotta di bufala
400 g farina 00
250 g sedano, carota e cipolla a dadini
100 g semola rimacinata di grano duro
15 tuorli – 3 uova
1 limone
vino bianco secco
brodo vegetale
burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Riducete la polpa di bue in dadi tipo spezzatino. Rosolateli in una casseruola unta di olio, quando inizierà a imbrunirsi unite le verdure a dadini, dopo 2-3 minuti sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare e coprite con brodo vegetale.
Sigillate la casseruola con un foglio di carta da forno forato al centro, riducete la fiamma al minimo e fate sobbollire dolcemente per 2 ore. Alla fine la carne dovrà essere così tenera da sfilacciarsi con facilità. Salate.
Impastate la farina con la semola, le uova e i tuorli fino a ottenere una pasta soda; formate un panetto, avvolgetelo nella carta da forno e fatelo riposare in frigo per 10-15 minuti.
Setacciate la ricotta, conditela con poco olio, sale, pepe, e la scorza grattugiata di un limone. Amalgamate fino a ottenere un ripieno cremoso.
Stendete la pasta in nastri il più sottili possibile (1-2 mm). Distribuitevi sopra il ripieno, in piccole noci, distanti almeno 3 cm le une dalle altre. Rimboccate delicatamente la sfoglia sopra il ripieno e sigillatela con cura facendo aderire i bordi. Pizzicate la pasta tra le noci di ripieno, premendola con il tipico «plin». Rifilate la pasta con una rotella dentellata, lungo tutta la striscia. Separando i ravioli con la rotella dentellata li chiuderete nella caratteristica forma a taschina.
Lessate i ravioli in acqua bollente salata per 2 minuti, scolateli, senza esagerare, e conditeli con burro fuso.
Distribuite lo stracotto sfilacciato nel piatto di portata unite i ravioli e completate con una generosa macinata di pepe.

Da sapere I ravioli del plin si possono confezionare e congelare. Quando dovrete cuocerli non sarà necessario scongelarli: tuffateli direttamente nell'acqua bollente e cuoceteli per 4-5 minuti anziché per soli 2 minuti.

Rana pescatrice alla brace e misticanza

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,5 kg rana pescatrice
300 g misticanza e mix di erbe aromatiche (portulaca, acetosella, tarassaco, foglie di senape, santoreggia, cerfoglio, finocchietto, menta)
30 g sedano, carota, cipolla a dadini
5 limoni di Amalfi
zucchero
peperoncino fresco
scalogno – brodo vegetale
senape in grani
miele di acacia
olio extravergine di oliva
sale

Pelate a vivo gli spicchi dei 5 limoni.
Fate appassire brevemente in una casseruola velata di olio extravergine i dadini di sedano, carota e cipolla. Bagnate con un mestolino di brodo vegetale; quando bolle, aggiungete gli spicchi di limone. Appena riprende il bollore, togliete dal fuoco, unite un filo di olio, aggiustate di sale e unite un pizzico di zucchero. Frullate fino a ottenere una salsa omogenea e cremosa.
Eliminate la lisca centrale della rana pescatrice ricavando i due filetti, privateli della pelle e delle piccole venuzze. Salateli, ungeteli di olio e cuoceteli sulla griglia a carbonella per 3-4 minuti per lato. Completate la cottura in altri 8-10 minuti, sempre voltando i filetti su tutti i lati. Se preferite, potete cuocerli su una piastra oppure in padella. L'importante è che entrambe siano molto calde.
Condite la misticanza e il mix di erbe con 5 g di senape in grani, un cucchiaino di miele, sale, olio, una decina di rondelle sottilissime di scalogno e fettine di peperoncino, dosandolo secondo il vostro gusto.
Distribuite la misticanza nel piatto di portata, accomodatevi sopra i filetti tagliati in fette spesse almeno 2-3 cm e completate con la salsa di limoni.

Scarola con pinoli e uvetta

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g scarola
120 g uvetta ammollata
80 g pinoli tostati
80 g olive taggiasche snocciolate
6 filetti di acciuga sott'olio
peperoncino fresco – aglio
olio extravergine di oliva – sale

Tagliate i cespi di scarola in 4 spicchi ciascuno e sbollentateli per meno di 1 minuto in acqua salata.
Scolateli ed eliminate la parte più coriacea alla base.
Fate imbiondire una fettina di aglio e un pezzetto di peperoncino in una padella velata di olio, aggiungete i filetti di acciuga, mescolate in modo che si sciolgano, eliminate aglio e peperoncino e unite la scarola. Alzate la fiamma e proseguite fino a quando tutta la parte acquosa non sarà evaporata: ci vorranno non meno di 3 minuti. Togliete dal fuoco, unite le olive, l'uvetta e i pinoli, mescolate delicatamente e aggiustate di sale.

Costine di agnello con cavolo nero e crema di taralli

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,2 kg 24 costine di agnello
600 g cavolo nero
400 g taralli di Agerola
4 teste di aglio
rosmarino – timo – latte
brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale

Sbucciate gli spicchi di aglio e privateli dell'anima, raccoglieteli in una casseruola e copriteli a filo con il latte; portate a bollore, togliete dal fuoco, eliminate il latte e ripetete queste operazioni per altre 2 volte. Completate la cottura con un mestolino di brodo vegetale e altri 20 g di latte per circa 8-10 minuti. Frullate tutto in crema e aggiustate di sale (salsa all'aglio).
Mondate il cavolo nero, eliminate la costa centrale e tagliate le foglie in 6 pezzetti circa. Sbollentatelo →

«AD ALBA HO IMPARATO LA DISCIPLINA, LA MANIACALITÀ NELLA RICERCA DELLE MATERIE PRIME E L'IMPORTANZA DI STUDIARE E RISTUDIARE LE TECNICHE DI CUCINA. SEMPRE CON IL SORRISO»

per 1 minuto in acqua salata, scolatelo e saltatelo in padella con poco olio per 2 minuti sulla fiamma viva, bagnate con un mestolino di brodo, coprite e spegnete.
Tostate i taralli in padella con un filo di olio; quando saranno caldi, bagnate con brodo vegetale fino a coprire; fate bollire dolcemente per circa 10-15 minuti, poi frullate in crema e aggiustate di sale (crema di taralli).
Accomodate le costine su un vassoio, salatele e ungetele con olio; arrostitele in padella con rosmarino e timo per 1-2 minuti per lato (regolate il tempo di cottura secondo il vostro gusto, eventualmente prolungandolo al massimo di un paio di minuti).
Distribuite il cavolo nero nel piatto di portata, accomodatevi le costine, versate sulle costine la salsa all'aglio e a fianco la crema di taralli. Decorate a piacere con taralli sbriciolati.
Da sapere Aldo Ritrovato ha usato i taralli di Agerola, un prodotto De.Co., cioè a Denominazione Comunale. Sono taralli grandi, fino a 10 cm di diametro, fatti solo di acqua, farina, sale e lievito naturale. A volte sono aromatizzati al finocchietto, vengono cotti prima in acqua bollente e poi in forno ad alta temperatura.

Patate arrosto

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g patate novelle
aceto di vino bianco
aglio – rosmarino
olio extravergine di oliva
sale

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele in cubetti di 2-3 cm di lato; sbollentatele in acqua salata e acidulata con poco aceto per 4 minuti. Scolatele e allargatele su una placca, conditele generosamente con olio, sale, rosmarino, unite uno spicchio di aglio con la buccia e infornatele a 180 °C per 15 minuti, girandole di tanto in tanto con delicatezza. Servitele ben calde.

Torta alla ricotta, castagne e melagrana

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PASTA FROLLA
460 g farina 00
200 g burro
175 g zucchero a velo
100 g uova
60 g farina di mandorle – sale
SPUMA DI RICOTTA
300 g ricotta di bufala
150 g panna fresca – 80 g zucchero
2,5 g gelatina alimentare in fogli
CREMA DI CASTAGNE
200 g marroni cotti al vapore
50 g zucchero
3 g gelatina alimentare in fogli
baccello di vaniglia
QUENELLE ALLA MELAGRANA
100 g panna montata
100 g succo di melagrana
70 g zucchero – 35 g albume
5 g gelatina alimentare in fogli
PER COMPLETARE
foglia d'oro
chicchi di melagrana

PASTA FROLLA
Impastate il burro con lo zucchero a velo, un pizzico di sale, la farina di mandorle e la farina 00 fino a ottenere un composto sabbioso; aggiungete le uova e proseguite a impastare fino a formare un panetto. Avvolgetelo nella carta da forno e fatelo riposare in frigo per 1 ora. Stendetelo infine a 3 mm di spessore.
Disponete un anello di acciaio (ø 18-20 cm) su una placca foderata di carta da forno. Accomodate all'interno dell'anello un disco di pasta frolla (ø 18-20 cm); dal resto della pasta ricavate una striscia alta 4 cm e lunga tanto quanto la circonferenza del disco. Disponetela lungo il bordo interno dell'anello premendola delicatamente per sigillarla alla base. Coprite con un foglio di carta da forno, riempite con legumi secchi e cuocete a 170 °C per 12-15 minuti.
Sfornate, eliminate i legumi, la carta da forno e l'anello di acciaio e fate raffreddare.
SPUMA DI RICOTTA
Immergete la gelatina in 20 g di panna fredda e lasciate che si ammorbidisca, poi portate a bollore con il resto della panna e togliete dal fuoco. Versate nella ciotola dell'impastatrice, unite lo zucchero e la ricotta setacciata e montate in spuma con la frusta. Se non avete l'impastatrice, potete usare le fruste elettriche. Conservate in frigo, in una ciotola sigillata con la pellicola, mentre preparate il resto.
CREMA DI CASTAGNE
Ammollate la gelatina in acqua fredda.
Preparate uno sciroppo cuocendo 50 g di zucchero con 50 g di acqua e mezzo baccello di vaniglia, per 2-3 minuti dal bollore. Togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata e mescolate fino a quando non si sarà sciolta.
Frullate i marroni con lo sciroppo di zucchero e versate il composto in un anello di acciaio (ø 18-20 cm) così da formare uno strato spesso 1 cm. Fate rapprendere in frigo per 3 ore.
QUENELLE ALLA MELAGRANA
Ammollate la gelatina, strizzatela e scioglietela in una parte di succo di melagrana bollente, quindi aggiungete il resto del succo.
Raccogliete in un piccolo pentolino lo zucchero con 10 g di acqua e cuocete fino alla temperatura di 121 °C. Nel frattempo iniziate a montare parzialmente l'albume, versatevi a filo lo zucchero cotto e proseguite a montare fino a quando la meringa non si sarà raffreddata (meringa italiana).
Miscelate la meringa italiana con il succo di melagrana in due o tre riprese; incorporate la panna montata, versate il composto in numerosi stampi di silicone a forma di quenelle. Fate rassodare in frigo per almeno 2 ore. Se non avete lo stampo, potete formare le quenelle con due cucchiai e accomodarle con delicatezza su un vassoio foderato di carta da forno.
PER COMPLETARE
Accomodate all'interno della frolla uno strato generoso di spuma di ricotta, il disco di crema di marroni, infine riempite a filo con la spuma di ricotta. Completate con le quenelle e decorate con foglia d'oro e chicchi di melagrana. L'effetto velluto sulle quenelle è ottenuto con burro di cacao colorato. Si trova in vendita in bombolette nei negozi per cake design.
Da sapere Per evitare che la pasta frolla si inumidisca, prima di farcirla spennellate il fondo e il bordo con cioccolato bianco fuso e lasciate che si indurisca di nuovo.

Peluche giganti **Trudy**.

TORTA ALLA RICOTTA, CASTAGNE E MELAGRANA

BISCOTTI AL LIMONE
CON CREMA
AL PROFUMO DI ROSA

Piattini e alberello con stelline **Enzo De Gasperi**, scatola di latta **Le Civette sul Comò**, tovagliolo rosso **Once Milano**, fondo di tessuto **ilaria.i**. Nella pagina accanto, piattini **Funky Table**, runner **Milou Milano**.

Bambini, i dolcetti sono pronti! Da sinistra, Elvira e Tilde, le gemelle Maya e Viola, e Valeria in piedi, con Tommaso in braccio. Poi Benjamin, nascosto dal pandoro, e suo fratello Edoardo, che ha iniziato gli assaggi. Davanti all'albero, Gabriele con la sorellina Olivia. In primo piano Giulio e Mattia (che cosa avrà adocchiato?). Alle spalle sta arrivando il piccolo Leonardo: «È qui la festa?».

Mamma che cuoco!

Giancarlo Perbellini ha sfornato per noi una merenda con i fiocchi. In cucina con lui, una brigata di 15 piccoli pasticcieri (scatenati). Cronaca di un pomeriggio molto dolce e molto movimentato

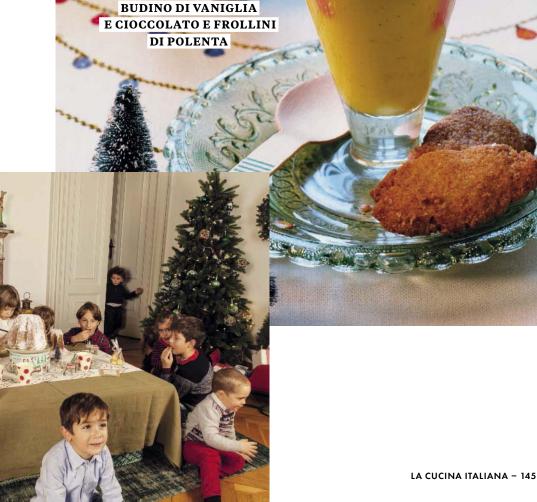
TESTI
SARA TIENI

FOTO
GIACOMO BRETZEL

STYLING
BEATRICE PRADA

BUDINO DI VANIGLIA E CIOCCOLATO E FROLLINI DI POLENTA

Piatto **Enzo De Gasperi**.

TORTA DI PANDORO
CON SPUMA DI CASTAGNE
E GELATINA DI MANDARINO

TUTTO «CASA» E FAMIGLIA

Con la sua Casa Perbellini a Verona, Giancarlo Perbellini ha conquistato due stelle Michelin e la fama internazionale. Eppure lui, una famiglia allargata, 8 locali sparsi nel mondo tra Venezia, Verona e Hong Kong (più 2 in apertura a Milano e nel Bahrein), 4 generazioni di pasticcieri alle spalle, rimane «un ragazzo di paese» e quando cucina attinge incessantemente ai ricordi. «Amo le atmosfere intime, per questo la mia locanda veronese ha solo 24 posti. Non abbiamo celle frigorifere: tutto viene cucinato fresco e in giornata, davanti ai clienti». Gli esordi a 5-6 anni, nella cucina domestica. «Il mio mentore è stato nonno Ernesto: voleva a tutti i costi che diventassi un cuoco. A lui ho dedicato il mio pandoro artigianale. E a mio zio Enzo, che in bottega seguiva gli impasti lievitati, un panettone che porta il suo nome. La nonna invece, che mi gratificava con un budino indimenticabile, mi ha ispirato queste ricette». A stare con i bimbi Perbellini è abituato. «Il palato dei più piccoli va allenato dall'infanzia». Due volte all'anno, con il progetto umanitario Mlal che sostiene i coltivatori dell'America Latina, insegna cucina nelle scuole venete «per educare agli ingredienti e alla loro stagionalità». Uno dei suoi figli, Alessandro, sta invece seguendo le sue orme. «E per venire in giro con me, cerca pure di marinare la scuola...».

Biscotti al limone con crema al profumo di rosa

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 40 BISCOTTI

- **370 g farina 00 – 300 g pandoro**
- **250 g latte – 250 g burro**
- **100 g zucchero a velo**
- **50 g zucchero semolato**
- **30 g limone candito tritato**
- **10 g amido di mais**
- **5 tuorli – 1 baccello di vaniglia**
- **essenza di rosa – sale**

Preparate la crema pasticciera: scaldate in un pentolino il latte con il baccello di vaniglia inciso, senza portarlo a ebollizione. Spegnete.
Amalgamate 4 tuorli con lo zucchero semolato e l'amido di mais. Unite il latte aromatizzato, filtrandolo, e mescolate. Fate addensare a fuoco basso, senza portare a ebollizione. Trasferite la crema in una tasca da pasticciere con bocchetta seghettata.
Lavorate il burro con la farina, lo zucchero a velo e un tuorlo. Unite un pizzico di sale e il limone candito e lavorate brevemente per non scaldare l'impasto. Fatelo riposare per 15 minuti in frigorifero.
Stendete l'impasto a 5 mm di spessore e ritagliatevi dei dischetti di 3 cm di diametro.
Infornate i biscotti per 10-12 minuti a 195 °C, sfornateli e fateli intiepidire.
Tagliate il pandoro in cubetti (2x2 cm) e spruzzateli con essenza di rosa.
Decorate i biscotti con un ciuffetto di crema pasticciera e i cubetti di pandoro profumati.
Da sapere Per questi biscotti utilizzate il pandoro aperto durante le feste: è un buon modo per riciclarlo.

Budino di vaniglia e cioccolato e frollini di polenta

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g latte**
- **110 g zucchero semolato**
- **100 g burro**
- **100 g zucchero di canna**
- **80 g farina di mandorle**
- **70 g farina di mais**
- **50 g farina 00 – 30 g Alchermes**
- **20 g cioccolato fondente al 70%**
- **10 tuorli – 1 limone non trattato**
- **1 arancia non trattata**
- **1 baccello di vaniglia – sale**
- **1 foglio di gelatina alimentare**

Mescolate il burro con le farine e lo zucchero di canna, 2 g di sale e la scorza grattugiata dell'arancia. Amalgamate, fate riposare per 15 minuti, quindi stendete l'impasto a 5-7 mm di spessore. Ricavate dei biscotti della forma che preferite e fateli cuocere in forno a 180 °C per 8-10 minuti a seconda della grandezza.
Fate bollire il latte con il baccello di vaniglia inciso e la scorza grattugiata del limone. Spegnete e fate intiepidire.
Montate i tuorli con lo zucchero semolato. Filtrate il latte aromatizzato e unitelo, in una casseruola, con il composto di tuorli. Fate cuocere a fiamma dolce a bagnomaria, mescolando fino a quando la crema non si sarà addensata.
Fate rinvenire la gelatina alimentare in poca acqua fredda, poi scolatela e strizzatela. Unitela alla crema e frullate con un mixer.
Fondete il cioccolato nel microonde alla massima potenza, a riprese di 1 minuto, finché non sarà sciolto.
Fate bollire l'Alchermes per diversi minuti, per far evaporare l'alcol. Lasciate intiepidire.
Dividete la crema in tre parti. Unite a un terzo il cioccolato fuso, e a un altro terzo l'Alchermes. Unite le tre creme, senza mescolarle, in un bicchiere o in uno stampo per budino e lasciate raffreddare in frigo per almeno 1 ora.
Servite con i frollini di polenta.

Torta di pandoro con spuma di castagne e gelatina di mandarino

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **420 g panna fresca**
- **300 g succo di mandarino**
- **100 g castagne lessate spezzettate**
- **100 g mascarpone**
- **60 g tuorlo – 50 g burro**
- **40 g zucchero a velo**
- **30 g zucchero semolato**
- **2 g agar agar – 1 pandoro – 1 uovo**
- **1 foglio e 1/2 di gelatina alimentare in fogli**

Preparate la gelatina di mandarino: reidratate in poca acqua 1 foglio di gelatina alimentare per 10 minuti. In una casseruola versate il succo di mandarino e l'agar agar. Portate a bollore, togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata, fate intiepidire e frullate tutto con un mixer. Riponete in frigo a raffreddare e rassodare per 45 minuti; trasferite in una tasca da pasticciere.
Mescolate i tuorli con lo zucchero semolato, unitevi 250 g di panna e scaldate a bagnomaria mescolando, finché il composto non si sarà addensato. Togliete dal fuoco. Fate reidratare 1/2 foglio di gelatina →

Il nostro albero di Natale, addobbato con i biscottini. A destra, i bimbi aspettano la merenda.

L'allegra brigata

Diciamo la verità: realizzare questo servizio non è stata una passeggiata. Immaginate 15 bambini in un mondo fatto di impasti, ciotole di farina e strani aggeggi culinari. Aggiungete un cuoco giocherellone, una montagna di addobbi e piccole golosità in ogni angolo su cui allungare le manine. Praticamente una bomba. L'atmosfera, grazie ai «cuccioli» della redazione, è stata tra l'indimenticabile, l'estenuante e l'esilarante. La truppa ha gradito molto la creazione delle frolle. C'era chi si lanciava in originali virtuosismi con le formine, chi masticava ogni cosa (eruzione dei dentini permettendo), chi davanti all'impasto dei biscotti è uscito con un convinto e lapidario: «Guarda mamma: un didò giallo!!».

In alto, Tilde e Viola impastano. Qui sopra, Mattia e Marta creano biscotti, mentre Giulio guarda un po' perplesso. Sotto, da sinistra, Tilde, Leonardo in braccio al fratello Elio, Viola e la sorella Maya, Elvira e Benjamin, Gabriele che mostra il suo impasto, Valeria, Edoardo, il cuoco Giancarlo Perbellini, Mattia e Giulio.

alimentare in poca acqua fredda per 10 minuti, strizzatelo e raccoglietelo con le castagne in una ciotola. Filtratevi sopra la crema e passate al setaccio. Frullate con un mixer ricavando una spuma di castagne. Incorporate il mascarpone, fate raffreddare in frigo per almeno 45 minuti e poi riponete in una tasca da pasticciere.
Montate la panna rimasta con lo zucchero a velo, ponete il composto in una sacca da pasticciere e conservate in frigo fino all'utilizzo.
Tagliate il pandoro in fette orizzontali spesse 3 cm; spennellate da ambo i lati con l'uovo sbattuto e fatele dorare in padella con una noce di burro, una o due alla volta, finché non saranno dorate.
Fate raffreddare le fette su fogli di carta da cucina. Infine decoratele con ciuffetti di spuma, panna montata e gelatina.

Grissini di grano saraceno con crema di gianduia e castagne

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

180 g panna fresca
125 g farina 00
100 g cioccolato fondente al 70%
95 g farina di grano saraceno
60 g pasta di nocciole
10 g farina di castagne
10 g lievito di birra
zucchero a velo
olio extravergine di oliva – sale

Mescolate in una ciotola la farina 00 e quella di grano saraceno e il lievito di birra sciolto in poca acqua tiepida. Unite 105 g di acqua, 5 g di zucchero a velo, 35 g di olio e 4 g di sale. Impastate finché otterrete un panetto compatto; fatelo riposare per 15-20 minuti.
Stendete la pasta, aiutandovi con un matterello o con la macchina al numero 5. Tagliate le sfoglie di impasto in strisce (15 x 1 cm). Ponetele a riposare in frigorifero per 5 minuti.
Friggete le strisce in olio extravergine a 167 °C per 1 minuto e fate intiepidire.
Preparate la crema di nocciole.
Fate bollire la panna, versatela sul cioccolato tritato, unite la farina di castagne e mescolate. Amalgamate tutto con una frusta finché l'impasto non sarà liscio, incorporate la pasta di nocciole e mescolate. Fate raffreddare e servite con i grissini.

DOLCEZZE DI LOMBARDIA

L'ARIA PROFUMA DI ZUCCHERO, DI BURRO E DI FRUTTA SECCA, DI INGREDIENTI E LAVORAZIONI SEMPLICI, CHE CUSTODISCONO TUTTA LA SAPIENZA E LE TRADIZIONI DI UNA REGIONE RICCA DI TESORI

C'è una grande varietà di sapori nelle ricette artigianali del territorio lombardo. Come quelle dei dolci tipici che, di luogo in luogo, dalla pianura alle montagne, sono arrivate fino a noi raccontando molte storie diverse, alcune antiche risalenti al Medioevo, altre ereditate dalla cultura contadina, altre invece più moderne, create da pasticcieri all'avanguardia.
Un patrimonio gastronomico che vale la pena di conoscere e di assaggiare, perché la Lombardia non solo è uno dei più importanti poli industriali al mondo, ma è anche una regione agricola di primaria importanza.
Per questo siamo andati alla scoperta delle specialità da forno, riconosciute come PAT - Prodotti Agroalimentari Tradizionali, più rappresentative della Regione Lombardia.

1. Torta di pane e latte Zucchero, pinoli, uvetta e amaretti si mescolano con il cioccolato e con il pane lasciato ammollare nel latte. Questa specialità **della Brianza** rievoca tradizioni contadine, come quella di riutilizzare il pane avanzato, e stupisce per la sua armoniosa aromaticità e la consistenza morbida.

2. Panettone È l'emblema della **pasticceria di Milano**, conosciuto già nel Settecento con il nome di *pan grande*. Il suo segreto sta nella pazienza di una triplice lievitazione e nell'impasto soffice ricco di uvetta e canditi. Oggi questo dolce strettamente legato alle festività natalizie ha superato i confini lombardi e si è diffuso in tutta Italia. Nelle terre milanesi è d'obbligo l'assaggio, meglio se accompagnato con un vino dolce, come il Moscato o un passito.

3. Meascia Tipica dell'Alto Lario, in **provincia di Como**, è detta anche *turta di paisan*. Nasce come ricetta povera, perché preparata con pane raffermo e frutta, secca o fresca, al posto dello zucchero, un tempo raro e prezioso.

Per via del suo impasto equilibrato sotto il profilo nutrizionale, veniva consumato come portata principale. Oggi è una merenda energizzante o un ricco dessert, da abbinare a un vino rosso amabile o liquoroso.

4. Bussolano Chiamata anche *busolan*, questa alta ciambella ricoperta di granella di zucchero, caratteristica della zona di **Cremona e Mantova**, era il dolce delle classi popolari e si mangiava intinto nel vino, perché di pasta dura. Poi, con l'aggiunta del lievito, ha guadagnato una consistenza più morbida e piacevole.

5. Treccia d'oro di Crema Di recente creazione, si prepara a forma di treccia, con un impasto simile a quello di una brioche, ricco di burro, canditi e uvetta. Ha una crosta dorata e friabile e il suo sapore dolce e fruttato avvolge il palato. Dà il meglio se leggermente scaldata e abbinata a un vino da dessert. La ricetta originale si può gustare ancora oggi.

6. Anello di Monaco Creato a **Mantova** da un **pasticciere svizzero** alla fine dell'Ottocento, ha la forma di una ciambella sontuosa dalla pasta simile a quella del panettone, farcita a strati con nocciole, mandorle tostate, zucchero, Marsala e ricoperta da una spessa glassa bianca di zucchero.

7. Bisciola Fra i meravigliosi **paesaggi della Valtellina**, potrete gustare questo dolce tipico a forma di cupola, simile al panettone, ma più consistente e massiccio. La sua pasta, arricchita con uvetta, noci, fichi secchi, miele, scorze di arancia e cedro canditi, lievita a lungo e regala aromi intensi. È la merenda ideale nelle giornate invernali, da sola o con lo zabaione.

8. Tortionata A base di mandorle, è bassa e friabile come la sbrisolona, ma ha una consistenza più soffice. È il dessert più caratteristico della tavola di Lodi, dove fu inventata già nel tardo Medioevo, e poi codificata nel 1885 dal pasticciere Alessandro Tacchinardi.

Si gusta imbiancata di zucchero a velo con un bicchiere di Moscato, di Malvasia o di Passito.

9. Biscotin de Prost
Anche la **Valchiavenna** svela la sua specialità dolciaria con questi frollini tradizionali della frazione di Prosto, che in passato venivano preparati durante le feste e cotti nel forno locale della famiglia Del Curto. Semplicissimi da realizzare anche a casa, sono corposi, friabili e deliziosi con una tazza di tè.

10. Sbrisolona
Detta anche *sbrisolina* o *sbrisulada*, la più famosa **torta di Mantova** deve il nome alla spiccata friabilità. L'impasto si presenta a grumi, come una frolla sbriciolata, e per questo il dolce non va tagliato ma spezzato con le mani. Gli ingredienti originali sono farina bianca, farina gialla e zucchero, a cui si sono aggiunti nel tempo anche mandorle, burro, uova e lievito. Si conserva a lungo ed è buonissima

sia da sola sia accompagnata con una crema e un bicchiere di vino dolce e corposo, come il Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese.

11. Polenta e osei dolce

Il nome può trarre in inganno, ma in realtà questa **specialità della tavola bergamasca** è una torta di Pan di Spagna, ricoperta di pasta di mandorle gialla e decorata con uccellini di marzapane e cioccolato, creata come omaggio all'omonimo piatto salato della tradizione orobica.

12. Brutti ma buoni

La bellezza sta nell'anima: questi biscottini originari della **zona di Varese** sono bitorzoluti e irregolari, ma hanno un sapore dolce e una consistenza friabile e delicata. Preparati con mandorle e nocciole tritate, zucchero e vaniglia sono ottimi con caffè, tè e liquori.

13. Torrone

Alcuni testi narrano che sia stato creato nel 1441 dai **pasticcieri di Cremona**, come dessert per le nozze tra la figlia del duca di Milano, Bianca Maria Visconti, e il condottiero Francesco Sforza. La forma a barretta rettangolare si ispira al Torrazzo, il campanile del Duomo, simbolo della città lombarda. Si prepara ancora secondo l'antica ricetta amalgamando mandorle o nocciole con miele, zucchero, albume e può essere di pasta dura e friabile, da rompere in schegge che devono sciogliersi in bocca, oppure morbida, al naturale o con copertura di cioccolato.

MILA

Gara di canottaggio sul Naviglio Pavese, meta di vita notturna e di divertite manifestazioni sportive. A destra, melanzane rosse Dop della Basilicata da Contraste.

Nuove osterie e lusso contemporaneo, bocconi disinvolti e pizzerie gourmet, enotavole e ristobar, exploit esotici e startup fantasiose. **Fiammetta Fadda** vi invita a un ghiotto tour in città

ANO

(DOVE) LA CUCINA HA CAMBIATO SECOLO

FOTOGRAFIE
MATTEO CARASSALE

Da sinistra, in senso orario, una sala del ristorante Spazio al Mercato del Duomo; da Cova, il bar, rinnovato di fresco anche nel servizio; spuntino con caviale, blinis e panna acida al Piccolo Peck; Sgombro con spezie Colombo all'osteria Le Api.

Qual è la domanda che un critico gastronomico si sente fare più spesso? A me che sto a Milano è: dove posso andare a mangiare il risotto? Lo chiedono anche i milanesi ai milanesi stessi cercando rassicurazioni sul fatto che quel sapore non sia scomparso. Si tratta naturalmente del risotto allo zafferano, per antonomasia alla milanese, quello che lo scrittore Carlo Emilio Gadda, cittadino doc, ha battezzato «il risotto patrio» descrivendone meticolosamente la ricetta nell'esecuzione dell'Adalgisa, la sua fedele governante.

Ma rispondere non è facile, perché Milano è la città italiana che più ama la sperimentazione gastronomica. Ha cominciato negli anni Sessanta tradendo il risotto e il rostin negàa con le bistecche e la ribollita delle trattorie toscane; ha continuato diventando il più grande mercato del pesce d'Italia, fatto sorprendente, dato che i milanesi per mangiare una spigola fino agli anni Ottanta si spostavano a Rapallo o a Portofino; ha lanciato la moda del sushi; e dal 2015 con l'Expo ha abbracciato la vocazione gastronomica planetaria che spazia dal kimchi coreano al ceviche peruviano, alla cucina nordica. Ecco allora sei nuovi stili e un carnet di nuovi indirizzi da sperimentare «uscendo» in città.

Le neotrattorie

Dell'arredo delle nonne hanno tenuto al massimo una credenza come citazione culturale, e la cucina è moderna e vibrante. Due i format della trattoria contemporanea: c'è quello dello chef importante che, come il grande sarto, firma una seconda linea, e quello del cuoco giovane e bravo che apre un suo locale, spartano ma di qualità sul modello francese della bistronomie, cioè il bistrot gastronomicamente rilevante. Tavoli nudi, tovaglioli ridotti al minimo o di carta, servizio confidenziale, cucina a vista, cuochi tatuati, pubblico trasversale, ingredienti poco costosi, stagionali, di ottima qualità, piatti audaci, anche nell'impatto visivo, a volte con angolature fusion.

Prendi **Spazio** (*ilmercatodelduomo.it/spazio-milano/*), al terzo piano del Mercato del Duomo, con la Galleria da un lato e il Duomo dall'altro, una struttura in cui rivive l'antico concetto del mercato come luogo di incontro per guardare, comprare, mangiare, comunicare. Lì Niko Romito, lo chef tre stelle di Casadonna a Castel di Sangro, in Abruzzo, ha realizzato la sua idea della missione del cuoco moderno: rendere accessibile l'alta cucina a un costo da trattoria, 50 euro. I piatti suonano semplici: Baccalà e ceci; Agnello brasato con timo e funghi cardoncelli; Cremoso di mandorle, limone, basilico e frolla. Ma non è semplice affatto la tecnica che estrae la purezza nuda dei sapori e la presentazione ricercata, eseguite dalla tostissima Gaia Giordano, che integra lo spirito dello chef.

Quanto poi ai tatuaggi esibiti con abbondanza dai giovani interpreti della bistronomia a garanzia di creatività e professionalità, va detto che non basta essere tatuati per essere bravi. Ma può succedere. Prendi **Trippa** (*trippamilano.it*), che nel nome evoca mangiate popolari, dove i tatuati abbondano. Bisogna ammettere che la trippa fritta è magnificamente croccante, il midollo alla brace è soave, i piatti fuori carta decisi in base «all'umore dello chef», dall'anguilla alle lumache, serviti da ex bocconiani garbati e disinvolti, sono egregi. Vai da **28 Posti** (nel senso che ci si può sedere in 28, *28posti.org*), bistrot contemporaneo all'insegna del minimalismo virtuoso: leggi lavori di sistemazione eseguiti dai detenuti di Milano Bollate, arredo indigeno autoprodotto, ingredienti eticamente corretti. Bello, ma la buona volontà non è sempre l'anticamera della buona cucina. Invece il giovane Marco Ambrosino combina il calore della natia Procida che si ritrova nei Tagliolini, polvere di cappero e limone candito con il rigore assorbito al Noma di Copenhagen, di cui c'è un chiaro ricordo nella verza fermentata con mandorla e bergamotto. →

www.emmentaler.ch

LATTE 100% SVIZZERO
SENZA CONSERVANTI NÉ ADDITIVI
SENZA GLUTINE
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

Con la sua pasta color avorio, gli inconfondibili buchi che si formano durante la stagionatura e il suo soave sapore di noci l'Emmentaler DOP è riconosciuto in tutto il mondo come un simbolo della Svizzera.

Invitante in ogni momento della giornata, nutriente per la prima colazione o il brunch, stuzzicante nei sandwich a merenda, è ideale fuso o al naturale per creare raffinate ricette.

L'originale svizzero

Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it

Crema di lenticchie con cime di rapa e trancio di baccalà

«In questo piatto è racchiuso tutto il mio credo gastronomico» dice Enrico Buonocore. È bello, è comprensibile, ha un gusto che mette in risalto le materie prime. Lo ha messo a punto il mio cuoco Domenico Soranno ispirandosi alla ricetta di sua madre, anche lei del mestiere. Ma non è un piatto statico. Io assaggio e riassaggio, sono cliente di me stesso e il mio palato si evolve viaggiando. Per esempio mi piace aggiungergli una nota internazionale abbinandolo a un cocktail come l'Americano a modo mio creato dal nostro barman con vermut, bitter, rabarbaro e ghiaccio».

«Per quattro persone calcolo circa 400 grammi di baccalà dissalato, che porziono in quattro cubi di 100 grammi, 200 grammi di lenticchie, e 200 di cime di rapa pulite, 80 grammi di olio di oliva extravergine e un cuore di porro. Metto le lenticchie in ammollo per un'ora, le scolo, le rimetto in pentola con abbondante acqua dove aggiungo una carota, uno spicchio di aglio, due foglie di alloro, una costa di sedano e un pomodoro. Un'ora di cottura è sufficiente. Frullo e passo al setaccio le lenticchie. Intanto sbollento in acqua leggermente salata le cime di rapa e le scolo. Taglio il cuore del porro a julienne che butto in acqua e ghiaccio. Cuocio in forno già caldo a 180 gradi il baccalà per 5 minuti. Passo in padella le cime di rapa con un filo di olio e peperoncino piccante a piacere. Butto il porro in olio bollente per pochi istanti. Metto al centro del piatto un coppapasta in cui presso le cime di rapa. Tolgo il coppapasta, sopra depongo il baccalà, lo decoro con le chips croccanti, verso intorno la crema di lenticchie con qualche goccia di olio».

Enrico Buonocore, creatore della formula Langosteria a Milano, Paraggi e Courmayeur, progetta di replicarla nel mondo. Ha raccontato la sua avventura imprenditoriale nel libro *Rivoluzione Langosteria*, appena uscito da Rizzoli.

Bocconi chic

A Parigi, a Milano, a New York esiste una fauna rarefatta che approda in centro verso il mezzogiorno per chiacchiere e shopping elegante. Truman Capote nel suo best seller di alto pettegolezzo *Answered Prayers*, le aveva battezzate «the ladies who lunch», le signore che pranzano. A Milano, il rito, che si svolge nel quadrilatero tra via Manzoni e piazza San Babila, si è da poco arricchito di nuovi indirizzi. A cominciare da **Cova** (*covamilano.com*), in via Montenapoleone, non nuovo ma ringiovanito da un lifting ben fatto. Candelieri scintillanti e spazi ampliati esaltano il gioco del vedere e farsi vedere, aggiungendo valore ai migliori tramezzini della città, ai tostini che rivaleggiano con quelli del Posta di Cortina, al nuovo menu studiato per soddisfare i piccoli appetiti intransigenti. Per esempio, il Salmone scozzese con mélange asiatique e beurre d'Isigny, o l'Insalata di gamberi, polpa di granchio, avocado e salsa rosa.

SIAMO ENTRATI NELLA GASTRONOMIA DELLO STATO D'ANIMO. OGNI UMORE ESIGE LA SUA ATMOSFERA, IL SUO STILE DI CUCINA, IL SUO MODO DI ACCOGLIERE

Quasi di fronte, in un cortile raccolto, **Illy** (*illy.com*) va ben oltre il caffè, avendo acquisito un cuoco fuoruscito da una grande gastronomia e un direttore di sala maestro di cortesia lombarda. Boccone da non mancare la Millefoglie di patata alle erbe aromatiche e toma, furbo insieme di ghiottoneria e calorie contenute.

Fuori Quadrilatero ma novità irrinunciabile per chi abbia nostalgia delle Food Halls di Harrods a Londra, è il **Piccolo Peck** (*peck.it*), un salotto ricavato al centro del tempio milanese delle cose buone. Tra le tante, la Burrata con acciughe del Mar Cantabrico, e L'uovo poché con fonduta di fontina. E anche, se la giornata fredda esige conforto, una calda Zuppa di ceci col crostone.

E poi c'è la rivoluzione di **Langosteria Café** (*langosteria.com*), ultimo nato della galassia Langosteria a Milano, ma primo a interpretare la gastronomia «dello stato d'animo», offrendosi come →

IL GUSTO DEL BENESSERE

GOHEALTHY! È UNA LINEA DI PICCOLI ELETTRODOMESTICI AL SERVIZIO DI UN'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E ATTENTA: PERCHÉ LA SALUTE INIZIA IN TAVOLA

Il cibo deve essere buono, ma deve fare anche bene. Sono queste le regole della cucina contemporanea. Nella dieta di ogni giorno dovrebbero essere sempre presenti tutti i «macroelementi», ovvero carboidrati, proteine e grassi: per questo occorre rispettare la natura degli alimenti, trattandoli in modo che conservino intatti gli aromi e le consistenze, ma soprattutto i valori nutrizionali. Gli alleati per raggiungere questo obiettivo sono gli elettrodomestici **GoHealthy!** di Hotpoint, pensati per realizzare, con le tecniche più varie, piatti sani e creativi.

CREATIVE BLENDER CON SPIRALIZER
frulla, trita, sminuzza e prepara creme, vellutate e altri piatti creativi a base di verdura e frutta che si possono anche trasformare in forme invitanti e fantasiose grazie alle 4 modalità di taglio dello Spiralizer.

SLOW JUICER
con l'estrazione a freddo preservano i valori nutrizionali di frutta e verdura e producono fino al 35% di succo in più rispetto a una centrifuga. GoHealthy! ne propone 4 tipi: *Slow Juicer Easy*, compatto ed essenziale; *Classic*, per i frutti e gli ortaggi più duri; *Classic XPRO*, che permette di inserire la frutta intera; *Slow Juicer Pro*, studiato per preparare anche deliziosi sorbetti.

EASY CHEF SOUS VIDE
permette di cucinare a casa con la tecnica del sottovuoto, come i grandi chef. Grazie al roner e al sistema per il sottovuoto, i cibi cuociono a bassa temperatura nei loro succhi. Carne, pesce e verdure non solo risultano teneri, saporiti e cotti in modo perfetto e omogeneo, ma mantengono intatto il loro contenuto di nutrienti.

LIGHT GRILL
consente di preparare in casa sane e gustose grigliate, riducendo il fumo e gli odori. Grazie al grill verticale con doppia resistenza le cotture sono uniformi e leggere, perché il grasso scivola nel vassoio di raccolta. E alla fine si rimuovono griglia e vassoio e si mettono in lavastoviglie.

MASTER CHEF, MA SUL SERIO

Ha dato a Milano il ristorante che le mancava per confrontarsi con la grandeur parigina. Qui racconta come ha fatto

Per Cracco in Galleria sono state studiate due linee di piatti. Una reinterpretazione di Vecchio Ginori per la carta e un «su misura» per il menu degustazione.

Milano lo considera così simbolico dello spirito meneghino che lo ha immortalato in locandine sparse per la città insieme al sindaco Giuseppe Sala per lanciare l'iniziativa hosceltomilano.it, un sito che raccoglie i racconti di gente a cui la città ha portato fortuna.

Carlo Cracco è nato a Creazzo, in Veneto, e Milano fin dall'inizio gli ha dato molto nel riconoscere le sue capacità di cuoco prima che diventasse il divo di *MasterChef*.

E adesso lui ricambia con un colpo di bacchetta magica alla storica «Galleria» tra piazza della Scala e piazza del Duomo, con l'apertura del suo nuovo ristorante. Undicimila metri quadri, quattro piani nel cuore di Milano.

Nel frattempo ha duplicato l'avventura «disimpegnata» del bistrot Carlo e Camilla con Nuovo Garage Italia Customs, una storica pompa di benzina anni Cinquanta ristrutturata da Lapo Elkann. Al piano terra, artigiani specialisti del su misura vestono automobili, moto, barche; sopra, i malati di motori si tonificano al bar ricavato dalla scocca di una Ferrari GTO 250 e si rifocillano con i piatti creati ad hoc da Cracco

Aperto a novembre, il Garage è già il locale più hard rock di Milano, mentre il ristorante in Galleria quando andiamo in stampa è ancora un cantiere. Ma è proprio lì che ci è piaciuto fotografare Cracco, calmo in mezzo al caos, secondo lo stile dei migliori chef durante la frenesia del servizio.

Come hai trovato questo posto favoloso?
«Caso e pazienza».
Parliamo del caso.
«Erano anni che cercavo un posto nuovo. Un giorno un amico mi ha detto che ogni tanto il Comune mette al bando dei lotti delle sue proprietà per riqualificarle. Dopo un anno è uscito il bando per questo immobile. Ho chiesto: "Ma c'è la canna fumaria?" Per fortuna c'era. Lo stesso vale per il Garage. Lapo Elkann mi stava raccontando il progetto del Garage e a un certo punto dice: "E magari ci faccio anche un ristorante. E me lo gestisci tu"».
Parliamo della pazienza.
«Ce ne è voluta e ce ne vuole ancora tanta. Dal capire come volevo trasformare questo spazio enorme, all'iniziare i lavori più di un anno fa, affrontando sorprese ogni giorno. Ci è mancato solo uno scheletro nell'armadio».
Più impegnativo che registrare *MasterChef*.
«Al contrario. Adesso mi sembra una vacanza. Per sei anni, ho finito di registrare la sera e ho chiuso il ristorante all'una di notte».
Una scelta criticata da chi pensa che il cuoco debba vivere in simbiosi coi propri fornelli.
«Per lavorare in autonomia mantenendo la visione di una cucina alta ci vuole una base economica importante. Trovarla è stata una fortuna».
Una definizione per il nuovo Ristorante Carlo Cracco e una per Garage Italia.
«Quella in Galleria è una mise en scene che si inserisce in punta di piedi nella Milano storica; il Garage è un divertimento. Ma sono ambedue locali storici».
E la cucina?
«In Galleria, sarà il mio stile declinato su diversi livelli. Per il ristorante gourmet ho ideato un menu degustazione con preparazioni creative. Nella carta ci sono piatti più classici. Al piano terra poi c'è il bar, dove mangiare cose sfiziose a partire dalla mattina con la pasticceria del nostro laboratorio. Sotto, la cantina e l'enoteca. Al Garage invece faccio cucina tradizionale dedicata scherzosamente al mondo dei motori. Ci sono i Tortellini di Enzo Ferrari, le Tagliatelle Mille Miglia, il Tiramisu Cric».
Dicono: Cracco sempre più imprenditore e sempre meno cuoco.
«Non fai o l'uno o l'altro. Fai tutto. Se no chiudi».
Ci sono altri sogni in attesa nel cassetto?
«So solo che adesso posso scegliere e voglio continuare a fare cose belle».

porto franco in città per chi passa di lì da mezzogiorno a mezzanotte. Pranzo d'affari, tea moment (tè e Champagne rosé), aperitivo gourmand (ostriche, San Daniele, cocktail creativi), cena. Tutto ideato da Enrico Buonocore, che ha iniziato i milanesi a una nuova cucina di mare fatta di grandi plateau di ostriche vive e ricci; di piatti semplici che non dimenticano che cosa gli piaceva da ragazzo di origini ischitane; ma anche di sapori esotici raccolti dal suo palato di imprenditore che viaggia e assaggia. Quest'anno neppure sulle piste di Courmayeur gli aficionado milanesi si sentiranno orfani del suo king crab alla catalana perché al Super G mountain Lodge, dove partono le funivie, li attende un Fish Bar di otto metri con tutti i best seller firmati Langosteria.

La cucina che verrà

C'era una volta il sushi snob di Zero col barman giapponese che mixava cocktail al sakè. Poi sono arrivati i sushi nippo-cinesi, l'apericena con i venerati rotolini a 10 euro, le confezioni pronte del supermercato. E i milanesi sono passati oltre. Adesso casomai si interessano ai cinque livelli d'eccellenza del Kobe di **Yazawa** (*yazawa.it*), al menu kaiseki di **Sushi B** (*sushi-b.it*), agli yakiniku di **Wicky's** (*wicuisine.it*).

Ma la nuova terra di scoperta è il Perù; e già si teme faccia la stessa fine per

Sopra, a sinistra, Bottoni di olio e lime al sugo di cacciucco e polpo da Enrico Bartolini al Mudec. A sinistra, Matias Perdomo con la brigata di Contraste, e sopra, a destra, il suo sashimi di filetto e foie gras. Sotto, la Millefoglie di patate alle erbe aromatiche da Illy Caffè.

A MILANO DAL 2008 AL 2016 I RISTORANTI CON SERVIZIO SONO AUMENTATI DEL 46,8 PER CENTO, QUELLI TAKE AWAY DELL'81,9 PER CENTO. MENTRE SONO DIMINUITI DEL 3,3 PER CENTO I BAR (DATI FIPE)

eccesso di successo. Meglio allora puntare dritti sulla scelta alta di **Quechua** (*quechuaristorante.com*), aperto in febbraio, che promette un viaggio a tutto tondo tra i sapori di una cucina esotica non estraniante per il nostro palato. Si può sperimentarli in forma di tapas al bar accompagnati da un pisco, oppure a tavola con un piatto-simbolo come la Causa rellena, che celebra in una sorta di sformato alcune delle tremila varietà di patate di cui il Perù vanta l'origine, o con l'Anticucho afro-peruviano di carne e spezie andine, o con il Tiradito del amor, una emulsione di capesante e infuocato peperoncino rocoto con gamberi e polpo.

Ma la vera novità, che promette di fare di Milano l'antesignana della cucina italiana che verrà, è una generazione di cuochi provenienti dai paesi più lontani che ha assorbito sapori →

Allo stesso modo non ha alcun riferimento al Sol Levante l'osteria **Le Api**, a parte il suo patron Hide Matsumoto, per anni braccio destro di Davide Oldani. Lui si definisce «giappolitano», e ha in carta il meglio della tradizione italiana. Due indirizzi da provare come esempi brillanti non di «cucina fusion», bensì di una nuova cucina italiana, frutto di esperienze cosmopolite filtrate con sensibilità moderna e profonda conoscenza dei prodotti di casa nostra.

Pizza, pura e pop

Ai milanesi piace, sempre di più, la pizza. Lo dicono i dati pubblicati qualche tempo fa dalla Camera di Commercio di Milano:

L'ARTE DEI PIZZAIOLI NAPOLETANI, DETENTORI DEI SEGRETI DI UNA SPECIALITÀ CHE DEFINISCE LA NOSTRA IDENTITÀ, È STATA PROPOSTA DALL'ITALIA ALL'UNESCO COME PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UMANITÀ

La nuova sede della pizzeria Berberè in zona Naviglio e due loro pizze tra il classico e il creativo. In alto, la Causa, piatto nazionale peruviano reinterpretato al Quechua.

e tecniche nostre al punto che l'impronta della nazionalità diversa si coglie, sfumata, soltanto ripercorrendo i gusti incontrati nel menu. Non hanno alcun riferimento specifico alle radici uruguaiane le creazioni di Matias Perdomo al **Contraste** (*contrastemilano.it*), ristorante «esperienziale» di alto profilo e prezzi adeguati, che si dichiara osteria perché, come in quelle di una volta, l'oste, in questo caso il direttore di sala, si informa sulle preferenze del tuo palato che lo chef traduce trasformandosi in specchio dei tuoi gusti. Difatti alla fine arriva un cartoncino specchiante a ricordo del tuo «menu riflesso». Non a tutti garba. Però garba a tutti la cucina che Matias sa tirar fuori. Approdato a Milano una decina di anni fa per una tappa casuale della sua carriera, ci si è fermato. È uruguaiana la potenza dei sapori, spagnola l'ironia alla Ferran Adrià del sembra-ma-non-è; italiana la scelta degli ingredienti e la familiarità con nostri piatti. Sicché la Tartara alla piemontese è un bocconcino montato come una fragola candita, le Cozze cacio e pepe sono coperte da una crema di cacio e pepe, la milanese è un patchwork di striscioline di vitello panato. Uno dice: ai milanesi non possono andare a genio. E invece bisogna prenotare con mesi di anticipo. Gli urban traveller, poi, trovano la mano di Matias a prezzi invitanti dalle 8 alle 21 nel suo chiringuito-chiosco Exit, appena aperto in piazza Erculea.

oltre novemila pizzerie in città, come dire più o meno una ogni 350 abitanti. Ma quali pizze piacciono ai milanesi? Quelle classiche, di scuola napoletana? Quelle romane, sottili e scrocchiarelle? Quelle «gourmet» a firma di chef? Per ciascuna di queste tendenze ci sono maestri riconosciuti, che fanno scuola e aprono nuove insegne. Milano predilige la tradizione, realizzata con estrema attenzione alla qualità delle farine e dell'impasto, ai tempi di lievitazione e, naturalmente, su quanto viene deposto sul disco. Lo conferma la nuova apertura di **Berberè** (*berberepizza.it*), un impero con sette locali in Italia e due a Londra dei fratelli Matteo e Salvatore Aloe, che fanno parte del nuovo trend dei pizzaioli che sanno fare qualità coi grandi numeri. Alla pizza sono arrivati perché non riuscivano a mangiarne una buona a Bologna, e a questo punto hanno scelto la via più difficile: creare l'incanto del disco di pasta con la cottura perfetta e il cornicione alto e alveolato, senza appoggiarci sopra «con le pinzette» qualcosa di stupefacente. Tre tipi di impasto su cui si affollano, in una pioggia di Igt, Dop, Presidi, le acciughe di Cetara, la 'nduja di Spilinga, i pomodori di Torre Guaceto. Adesso ci sono le novità del menu d'autunno: dalla più ghiotta, con zucca arrostita, funghi saltati, taleggio e fiordilatte, alla più innovativa, coperta con coppa, stracciatella e olio all'arancia.

Nuovo indirizzo anche per Gino Sorbillo, re della pizza napoletana verace, che con **Olio a crudo** (*sorbillo.it*) inaugura anche una variazione di stile mettendo l'olio sulla pizza all'uscita →

IL SAPORE NOBILE DELLE DOLOMITI

CONTE FEDERICO RISERVA BRUT: ELEGANZA E PERSONALITÀ PREMIATI CON I TRE BICCHIERI DEL GAMBERO ROSSO. UNO SPUMANTE DALLE TENUTE CONTI BOSSI FEDRIGOTTI IN COLLABORAZIONE CON MASI AGRICOLA

La migliore tradizione trentina in un grande spumante. Il Conte Federico Riserva Brut nasce dall'incontro tra uno storico casato, i Conti Bossi Fedrigotti, e le più attuali tecniche di vinificazione di Masi Agricola. Le uve, che maturano nelle terre accarezzate dal vento Ora, i sapori e gli aromi delle Dolomiti formano un tutt'uno. Metodo Classico dono di selezionati vigneti, il Trentodoc millesimato Riserva Brut è dedicato al Conte Federico, padre degli attuali proprietari. Con i suoi profumi finissimi, è perfetto come aperitivo, per accompagnare piacevolmente le crudité, le marinate di pesce e il salmone affumicato in particolare, ma anche per diventare protagonista nei pranzi delle feste o come ingrediente di ricette indimenticabili.

MASI®

BRODO BRUCIATO ALLO SPUMANTE CONTE FEDERICO

RICETTA DI VITANGELO GALLUZZI, CHEF DI MASI TENUTA CANOVA A LAZISE DEL GARDA

Ingredienti per 4 persone:
250 ml *Conte Federico Riserva Brut Bossi Fedrigotti*
250 ml *brodo vegetale (sedano, carota, cipolla e alloro)*
45 g *farina 00*
40 ml *olio extravergine di oliva*
sale e pepe di mulinello
Per il baccalà:
400 g *filetto di baccalà ammollato*
100 g *farina di mais –* ***1 lt*** *olio di arachidi*
Per le perle di melagrana:
100 ml *succo fresco di melagrana*
100 ml *olio di arachidi –* ***1,5 g*** *agar-agar*

Scaldate in una padella antiaderente l'olio extravergine, quindi aggiungete la farina e fatela tostare a fuoco dolce continuando a mescolare con un cucchiaio di legno. La farina deve diventare di colore dorato, senza però bruciare. In un pentolino a parte, versate il Conte Federico e il brodo, filtrato. **Portate** a bollore e aggiungete la farina tostata, stemperandola bene con una frusta. Lasciate sobbollire dolcemente per qualche minuto fino a ottenere un brodo vellutato. Salate e pepate a piacere.
Spellate il baccalà e liberatelo accuratamente dalle spine. Tagliate i filetti in pezzi regolari e rotolateli nella farina di mais.
Mettete sul fuoco una padella riempita per metà di olio di arachidi e, quando è caldo (170 °C), friggete il baccalà per 5-6 minuti fino a ottenere una crosticina dorata. Scolate e poggiate su carta assorbente.
Riempite un bicchiere alto e stretto di olio di arachidi e ponetelo nel surgelatore per circa mezz'ora.
In un pentolino versate il succo fresco di melagrana e scioglietevi l'agar-agar. Mettete il pentolino sul fuoco, portate a ebollizione e fate bollire per circa 3 minuti.
Spegnete e lasciate riposare il composto per 10 minuti.
Tirate fuori il bicchiere dal surgelatore. Con l'aiuto di una siringa senza ago aspirate il composto di melagrana e poi premete lo stantuffo in modo da far uscire delle piccole goccioline dentro l'olio freddo. Praticate dei movimenti circolari in modo da poter «sganciare» le gocce velocemente senza che queste si sovrappongano. Una volta terminato, rovesciate il bicchiere su un colino a maglie strette e sciacquate le perle sotto l'acqua fredda per ripulirle dall'olio. Distribuite il brodo bruciato in piatti fondi, adagiatevi il baccalà dorato e decorate con le perle di melagrana.

Fucsia e bianco. Due tinte in piena sintonia con la moda di quest'inverno e con i colori che festeggiano il Natale.

dal forno. Risultato: bocconi più leggeri, più profumati, più digeribili. Poi pomodoro, fiordilatte, mozzarella di bufala, alici, con qualche sconfinamento foodie come la pizza Gialla firmata da Massimo Bottura o la Pizza Tarallo con pepe e mandorle.

... e il risotto?

Autore del rinascimento culinario del risotto è stato Gualtiero Marchesi negli anni Ottanta con il famoso Riso oro e zafferano, rivoluzionario non solo nella presentazione preziosa dell'umile piatto «lumbard», ma anche nella leggerezza che aboliva il sacro midollo e i soffritti. Ancora oggi lo si può assaggiare a 8 euro al bar del **Marchesino** (*marchesi.it*) in piazza della Scala, prima dello spettacolo. Ma da allora non c'è stato chef a Milano che non abbia affrontato la sfida. **Andrea Berton** (*ristoranteberton.com*) lo firma «alla pizzaiola» mantecato con acqua di mozzarella e mozzarella frullata, polvere di capperi, porri, pomodoro e origano disidratato.

Antonio Guida al **Seta** del Mandarin Hotel (*mandarinoriental.it*) ha in carta sia quello «in cagnone» con verdure, Maccagno e polvere di lampone, sia quello, appena inaugurato, con anice stellato, scorzonera e polvere di cavolo nero. Però al bistrot fa contenti tutti con la versione classica. **Giancarlo Morelli**, roccaforte della cucina lombarda al Pomiroeu, a Seregno, nel nuovo ristorante dell'Hotel Viu (*hotelviumilan.com*) lo fa sia col midollo secondo tradizione sia «esperienziale», con salsa all'aglio nero fermentato e fricassea di creste di gallo. Carlo Cracco, distingue: chiama «riso» la versione con limone, acciughe e cacao, «risotto» quella con pistilli di zafferano e midollo alla piastra. Al Mudec, il Museo delle Culture, **Enrico Bartolini** mantiene come porte bonheur quello di cui diamo la ricetta qui accanto, ma ha appena inaugurato il Risotto Arlecchino che compare sul piatto con macchie di colore al sapore di curry, peperone, basilico, olive, pesto, grana e pinoli. «Da sporcare con un cucchiaio di riso». E le vecchie trattorie, con lei in cucina e lui in sala? Meglio diffidare. Ma per i nostalgici d'alto bordo, un rifugio c'è. Si chiama **L'Altra Isola** e lo governa Gianni Borelli, che per anni è stato al fianco del mitico Alfredo Valli, in un locale di aspetto familiare, dove però si danno appuntamento Pigi Loro Piana e amici fidati con bottiglie importanti al seguito per accompagnare il più perfetto dei risotti all'onda. Ai fornelli c'è Hu Shunfeng, cinese ormai completamente milanesizzato. Un altro testimone della nuova Milano in cucina.

Risotto alle rape rosse e salsa gorgonzola

Enrico Bartolini ha un particolare affetto per questo suo risotto che nasce da una rivalutazione delle rape rosse, un ingrediente che vedeva ridotto a decorazione nei buffet e ignorato dall'alta cucina. Ma nel periodo passato alle Robinie, a Montescano nel Pavese, la produzione locale di questa varietà di rape lo ha stimolato a combinarle con il gorgonzola, altro prodotto tipico del posto. Figura tuttora nel menu dei classici al suo ristorante nel Mudec.

«Per quattro calcolo 320 grammi del miglior Carnaroli e 160 di purea di rape rosse che ho arrostito in forno a 180 gradi avvolte in carta di alluminio per almeno un'ora e mezzo. La metto in frigo per averla molto fredda in modo che mantenga il colore. A parte tengo pronto mezzo litro di brodo vegetale. Tosto il riso con pochissimo burro, lo bagno con mezzo bicchiere di vino bianco, aggiungo il brodo mescolando. Non supero i 10-11 minuti di cottura. Intanto preparo la salsa facendo fondere a bagnomaria un etto di gorgonzola dolce con poco latte. La filtro senza frullarla per ottenere una salsa delicata che tengo calda e pronta all'uso. Tolgo dal fuoco il riso, lo manteco con un etto di burro, 80 grammi di grana e la purea di rape fredda. Assaggio e, se serve una punta di acidità, aggiungo qualche goccia di limone. Stendo il risotto nei piatti caldi e lo decoro con schizzi di salsa con l'aiuto di un cucchiaio».

Da sinistra, il Tevere e la cupola di San Pietro, capolavoro di Michelangelo; il bar al piano terra dell'hotel G-Rough, dietro piazza Navona; un banco del Mercato Centrale, attaccato alla Stazione Termini; Fabio Ciervo, chef dell'Hotel Eden e la sua Calamarata, essenza di pomodoro e acciughe marinate al Martini.

ROMA

LA GRANDE BONTÀ

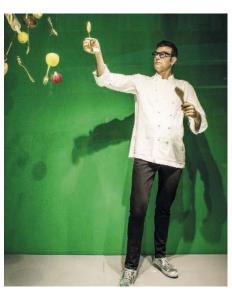
La gastronomia della capitale si rinnova. Dall'alta cucina al cibo di strada, il primo ingrediente è la qualità. Ma niente paura: cacio e pepe e amatriciana non spariranno mai

TESTI SARA MAGRO
FOTOGRAFIE MONICA VINELLA

Da sinistra, il carrello del breakfast all'hotel G-Rough, con specialità della gastronomia Roscioli; i pini di Roma dalle alte fronde; Giuseppe Lo Iudice e Alessandro Miocchi, fondatori di Retrobottega, e il loro antipasto Barbabietola, chartreuse e scalogno; Castel Sant'Angelo visto dal ponte; il cacio al pepe, selezionato da Beppe e i suoi formaggi, nel Ghetto.

«Una cacio e pepe, per favore!». Dopo aver letto tutto il menu da cima a fondo, tra piatti che sembrano poesie, l'indice si ferma proprio lì, per ordinare la pasta più tradizionale, preparata però da un cuoco con stella Michelin. Fabio Ciervo, executive della **Terrazza** al sesto piano dell'**Hotel Eden** (*dorchestercollection.com*), uno dei più sontuosi di Roma, l'ha eletto suo piatto «signature» con piccoli aggiustamenti che ne fanno una portata di alta cucina. «Cosa avrà di speciale?», mi chiedo. Quando arriva l'elegante fondina con il boccolo di spaghetti, grani e petali di fiori inizio a pregustare con gli occhi. Forchetta in mano... Alt! Manca un passaggio: il maître ha un'ampolla piena di acqua e roselline. La posa sul tavolo davanti a me, e comincia a versare azoto liquido che si trasforma in una nuvola profumata e inonda il piatto. Solo a quel punto si può scompigliare il piatto e degustare il sorprendente mix che attrae gli occhi, cattura l'olfatto e infine conquista il palato: cottura al dente, crema di pecorino romano, pepe del Madagascar, profumo di rosa. Un'evoluzione meravigliosa, ma che non perde il filo conduttore con la cacio e pepe di sempre. Ciervo, per preparare qualunque piatto, tradizionale o meno, rispetta cinque regole: innovazione, ingredienti (di qualità), gusto, arte, benessere. Anzi, ha preso così seriamente quest'ultima missione da iscriversi a un corso universitario di nutrizione per garantire che ogni ricetta sia salutare e i menu nel loro insieme siano equilibrati e leggeri: «Nessuno supera le 800 calorie, compresi antipasti, predessert e dolce», afferma lo chef, ex atleta degli anelli che tutte le mattine si allena dalle 6 alle 7 prima di prendere servizio in hotel. Con lo stesso approccio prepara anche la pizza e gli shot rigeneranti con erba di grano, zenzero,

Da un'ampolla piena di acqua e roselline si sprigiona una nuvola profumata che inonda la pasta: incredibile, è una cacio e pepe

La Library dell'Hotel Eden. A destra, lo chef Riccardo Di Giacinto, nella scultura di Francesca Romana Di Nunzio per le vetrine della nuova Rinascente.

curcuma e pepe nero per la prima colazione, nella nuova immensa cucina che si vede da una delle finestre della Terrazza. Le altre, ancora più ampie, si affacciano su Roma, su palazzi, ambasciate, cupole, su tutte le sue epoche.

È tutto lì, contemporaneamente, i Fori Imperiali, Castel Sant'Angelo, il Tevere, San Pietro, il Vittoriano, gli scorci della *Dolce Vita* e della *Grande Bellezza*. Roma si immedesima nei suoi titoli da Cinecittà, se li porta dietro per decenni, e non c'è decadenza che riesca a offuscarli. Sono d'ispirazione al viaggiatore, per una caccia al tesoro di monumenti e piccoli segreti, come la «falsa prospettiva» del Borromini nel seicentesco Palazzo Spada, l'estasi tutt'altro che spirituale di Santa Teresa scolpita dal Bernini nella chiesa di Santa Maria della Vittoria, i due capolavori del Caravaggio nella Basilica di Santa Maria del Popolo. Sono lì per tutti, basta andarci. →

La crema di zucca in carta tra i piatti di stagione nel menu tradizionale dell'Hotel Hassler. A sinistra, lo chef Francesco Apreda.

Crema di zucca e provolone affumicato

Napoletano per nascita, romano di adozione, londinese e giapponese per professione, Francesco Apreda è l'executive chef dell'Hotel Hassler. Sfrutta le sue molteplici cittadinanze in una cucina che predilige gli ingredienti italiani, ma si avvale delle più avanzate tecniche internazionali. Con il ristorante Imàgo ha ottenuto diversi riconoscimenti, tra cui la stella Michelin nel 2009.

«Per prima cosa pulisco la zucca, togliendo i semi e la scorza. Per questa crema bisogna sceglierne una di pasta asciutta, tipo la Butternut, da 3 chili. Poi taglio la polpa a fettine sottili. Riduco un etto di cipollotto a bastoncini fini e lo faccio appassire in una casseruola con un velo di olio extravergine di oliva e tre foglie di cardamomo. In questo soffritto rosolo la zucca, la salo, quindi la copro con brodo vegetale e la lascio cuocere finché non diventa tenera. Alla fine tolgo il cardamomo e frullo tutto in crema. Per i crostini, taglio a cubetti quattro etti di pane casareccio, li tosto in padella con un po' di olio, uno spicchio di aglio, sale e pepe. Distribuisco la crema nei piatti, aggiungo pezzetti di mandorla tostata, provolone affumicato grattugiato, qualche petalo di fiori eduli e finisco con gocce di olio aromatizzato con dragoncello e zenzero. I crostini li servo a parte, da mettere all'ultimo momento, così rimangono croccanti».

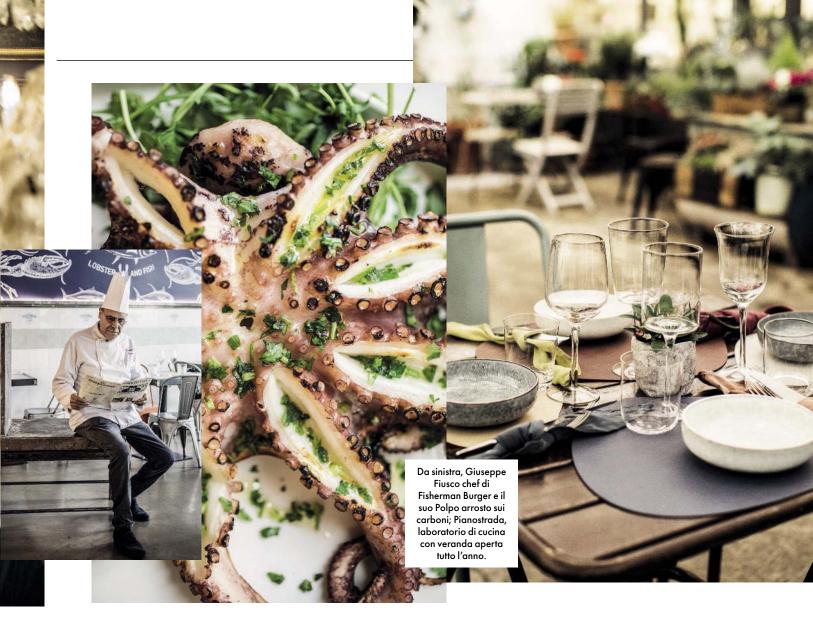
Andrea Delfini, chairman di Nero Hotels e Lifestyle, di cui fa parte l'elegante Palazzo Dama (a destra), con il ristorante Pacifico; nel piatto, Causa Olivo, una specialità peruviana a base di patate.

L'essenza della cucina romana è la sua continuità tra vecchia e nuova
penserà a renderli contemporanei. Ma sempre con

Lo stesso vale per la cucina. Abbacchio, pajata, puntarelle, cavoli e carciofi saranno sempre nei mercati rionali e nelle trattorie di Trastevere e del Ghetto. «Come si mangia bene...», pensano gli stranieri, magnanimi! Ma loro sono quasi sempre ben disposti, non fiutano l'imbroglio, e non controllano sempre «se l'oste al vino c'ha messo l'acqua», come mette in guardia con le sue popolari strofe *La società dei magnaccioni*. Danno per scontato che sia tutto buono, seguendo più l'immaginario che il gusto. Come ovunque, bisogna saper scegliere. L'amatriciana migliore, a detta di molti intenditori, è quella di Marcello Romano al Salone Eva, tra i velluti porpora, le librerie antiche e le dorature all'**Hotel Hassler** (*hotelhasslerroma.com*), storico cinque stelle sul podio di Trinità dei Monti, in cima alla scalinata di piazza di Spagna. Marcello è cresciuto al fianco di un maestro come Francesco Apreda, executive chef dell'Hassler, il quale, dopo aver guadagnato la stella Michelin e l'approvazione di critici e pubblico all'Imàgo, per il bistrot al piano terra ha puntato sui piatti regionali preparati però con il rigore dell'alta cucina: materie prime d'indiscutibile qualità e grande tecnica. «Solo così», sostiene « si può rinnovare una ricetta tradizionale senza incorrere in feroci disapprovazioni. Vorrei che le persone non si lasciassero intimidire dal lusso del contesto. Entrate sereni, dico loro, ordinate la vostra pasta preferita, la zuppa di zucca di stagione, la frittata con i carciofi, i fiori di zucca fritti senza paura di trovare pietanze irriconoscibili né un conto esagerato. Sono certo che la nostra amatriciana, con i suoi piccoli segreti, gratifichi amatori e intenditori». Con ciò non si vuole dire che ci sono sempre i soliti piatti nella cucina romana. Anzi, Apreda auspica l'arrivo delle grandi cucine internazionali, come si addice a una vera capitale. «Non capisco perché a New York posso trovare il ristorante greco da urlo e l'indiano stellare, e qui no. Ben vengano il giapponese contemporaneo di Zuma a Palazzo Fendi, e il ceviche peruviano di Pacifico a Palazzo Dama». Il primo aperto un anno fa, il secondo da qualche mese appena, entrambi hanno incuriosito non solo gli ospiti degli alberghi raffinati in cui si trovano, ma gli stessi romani che cominciano a conoscere e amare il sushi delle locande *izakaya* e la *cocina novoandina*, con i suoi crudi di pesce contaminati di sapori latinoamericani di un super chef come Jaime Pesaque, con base a Lima e nove ristoranti a Miami, New York, Oslo, Milano e altre città.

Street food o alta cucina, vince la tradizione

L'etnico a pochi euro ha fatto il suo tempo, e invece di un kebab qualunque on the road, è meglio optare per il cibo di strada locale, un taglio di pizza del celeberrimo Bonci

Da sinistra, Giuseppe Fiusco chef di Fisherman Burger e il suo Polpo arrosto sui carboni; Pianostrada, laboratorio di cucina con veranda aperta tutto l'anno.

maniera. Nessun cuoco si permetterà mai di abolire i sapori tipici, casomai equilibrio, alla ricerca di sensazioni più nitide e leggere

al **Mercato Centrale** (*mercatocentrale.it/roma*), appena fuori della Stazione Termini o, sempre lì, un gustoso Trapizzino, che ha fatto il boom con la sua formula semplicissima: un triangolino di pane farcito con coda alla vaccinara, trippa, polpette e altri sughi squisitamente romani. Lo stesso **Fisherman Burger** (*thefishermanburger.it*), a dispetto dell'allusione al fast food, fa panini con l'astice, spaghetti cozze e datterini, alici & chips, e altro pesce rigorosamente di mare italiano, da gustarsi con calma in un ristorante in stile porto bretone.
Se una conclusione si può trarre sulla gastronomia romana è la sua continuità tra vecchia e nuova maniera. Nessun grande cuoco o giovane promessa si permetterà mai di abolire i sapori tipici, casomai penserà ad attualizzarli con garbo. Marco Martini, una stella Michelin al ristorante stile serra **The Corner** (*thecornerrome.com*), propone i rigatoni con una riduzione vellutata di coda alla vaccinara, composti nel piatto come una scultura da gustare a occhi chiusi. Oppure la rana pescatrice alla cacciatora, dove l'ingrediente originale della pietanza, e cioè il pollo, è sublimato nel brodo di cottura e in una chip croccante fatta con la sua pelle; l'insieme nel piatto ha l'aspetto poetico di una millefoglie di consistenze e aromi diversi, dalle perle di tapioca sul fondo alla pellicola di olive taggiasche che copre tutto.

Gran qualità, nessun formalismo

C'è comunque dibattito nelle cucine romane. Chi vuole più internazionalità, chi punta sulla salute, chi tramuta in metafora la tradizione, chi invece prende posizione sul fine dining. «Basta formalismi», dicono gli chef Alessandro Miocchi e Giuseppe Lo Iudice che hanno lasciato il Relais & Châteaux Il Pagliaccio dopo due anni e più di gavetta con Anthony Genovese per aprire **Retrobottega** (*retro-bottega.com*). Alessandro sostiene che la cucina pretenziosa allontana le persone dai ristoranti. La gente è intimorita dal rituale: menu che sembrano tavole della legge, presentazioni ridondanti, conti altissimi. «Vogliamo che i nostri piatti siano originali, curati, preparati con tecnica e ottimi ingredienti, ma con prezzi allineati agli altri ristoranti del centro storico». In effetti, Retrobottega è un locale con buone idee. Tutto si svolge attorno alla cucina aperta, delimitata da un bancone con tanti cassetti dove c'è il necessario per apparecchiare la tavola da soli, tovagliolo, posate, bicchieri. Il menu del giorno è scritto sulla lavagna, e i cuochi armeggiano davanti ai commensali componendo la pietanza sotto i loro occhi: Ravioli di cipolla alla brace con →

Heros Tedesco
e il suo cocktail Mida
con foglia d'oro al bar
dell'hotel G-Rough.

Mida

Dalle spiagge di Jesolo, Heros Tedesco, 29 anni e due diplomi (alla Simon's Bar Line e Master alla Luiss in Food&beverage), si è trasferito a Roma per amore, e ha trovato la sua dimensione all'hotel G-Rough, casual e raffinato, come lui. Ha reimpostato le scelte gourmet e rifatto la carta dei cocktail, apportando ai classici piccoli tocchi di bellezza e originalità. Come nel Mida, in cui rivisita il Martini classico con l'aggiunta della foglia d'oro e di Cristallier, un liquore valdostano al sidro, che rende il drink più morbido e dolce.

«Per prima cosa, metto a raffreddare in freezer una coppa di cristallo. Raffreddo anche il mixing glass con il ghiaccio; vi verso 1 cl di Vermouth Bianco del Professore, mescolo e filtro, in modo che nel mixing glass rimanga solamente il ghiaccio aromatizzato al vermouth. A questo punto aggiungo 5 cl di vodka VKA e 1 cl di liquore Cristallier. Miscelo, filtro nella coppa raffreddata e aggiungo frammenti di foglia d'oro edibile».

scampi crudi conditi con brodo ristretto di scampi, crumble di cipolla e carbone serviti in un elegante coccio nero fatto a mano. Inoltre la cucina è aperta dalle 12 alle 24, quindi è abolito il canonico orario dei pasti, più italiano che internazionale. Si mangia quando si vuole.
Anche **Pianostrada** (via delle Zoccolette 22) vuole mantenere fede alla sua definizione di «laboratorio di cucina», come lo aveva immaginato la proprietaria Paola Colucci. Qualche anno fa, stanca del lavoro in finanza, a quarant'anni inoltrati ha dato le dimissioni per creare qualcosa di suo, anche pensando alle figlie Flaminia e Alice, che oggi lavorano nel piccolo locale. Un posto allegro, dove si preparano insalate colorate e tartare, si friggono carciofi alla giudia e si infornano crostate con le visciole, parenti povere delle ciliegie e squisite con la frolla, di cui smorzano la

Rigatoni al sugo di coda alla vaccinara, nell'interpretazione stellata di Marco Martini al The Corner, ristorante con un raffinato hotel di 10 camere ai piani superiori. Sotto, l'Enoteca di Eataly.

Arredi ben studiati, luci teatrali, mise en place curata sono il complemento consueto a un pasto piacevole nel centro della città

dolcezza con un pizzico di acidulo. Anche qui si cucina a vista e si può parlare con i cuochi, fare domande e richieste speciali, mentre ti preparano il piatto davanti agli occhi.

Addio, mia vecchia gastronomia

È chiaro proprio a tutti, un piatto non si mangia solo con la bocca, ma con gli occhi e con il naso. E se non ha il lasciapassare di questi due sensi, difficilmente arriva alla soglia del palato, il più titolato per il giudizio complessivo. Begli arredi, luci teatrali, mise en place ricercata sono l'inevitabile contributo a un pasto piacevole nel centro di Roma, dove il presente è collegato al passato. È questa linea di continuità che rende Roma eterna. Anche nei gusti.
Le storiche gastronomie, drogherie e salumerie non tramontano, ma si tramutano in altro, aggiungendo qualche tavolo e un menu, come **Beppe e i suoi formaggi** (*beppeeisuoiformaggi.it*), **Secondo Tradizione** (*secondotradizione.it*), che fa il miglior fritto della città, e **Roscioli** (*salumeriaroscioli.com*): qui si mangia tra la vetrina degli insaccati e gli scaffali di vini e conserve, dove poco prima qualcuno ha fatto la spesa per la dispensa di casa. Concetto ripreso e ampliato esponenzialmente da **Eataly** (*www.eataly.net/it_it/negozi/roma*) che ha fatto rivivere una vecchia stazione ferroviaria abbandonata da anni, portando all'interno un «super» mercato di cose buone, e creando reparti come l'Enoteca, appena

rifatta, dove si indugia volentieri tra etichette laziali, ottime annate e vini prodotti in tripla A da agricoltori, artigiani e artisti, ritagliandosi anche una pausa per un tagliere e un rosso della casa da Pane e Vino o un piatto d'autore al ristorante temporaneo che cambia ogni mese.

E per finire un cocktail super

Che si stia due, tre, sette, dieci e più giorni, c'è sempre qualcosa di nuovo da scoprire a Roma. E se non è nelle fondamenta di un palazzo, è su una terrazza. Oppure a entrambe le quote, come alla nuova **Rinascente**, tra i resti millenari dell'acquedotto Vergine al piano -1 e una food hall da Hänsel & Gretel all'ultimo piano con il ristorante MadeITerraneo di Riccardo Di Giacinto, ben noto per lo stellato All'Oro, il salutista Vivi Bistrot e una veranda che spazia dalla Roma antica a quella ultra chic del Rione Ludovisi.
L'ora dell'aperitivo è sacra. È un rito che va consumato in tutta calma davanti a un cocktail ricco come una ricetta gourmet, come accade tra le piastrelle a specchio e gli arredi vintage del **G-Rough**, un piccolo hotel dietro piazza Navona, lungo e stretto come il collo di una giraffa. «Un G-clover, per favore». Nell'attesa, si sfoglia l'ultimo *Vogue* appoggiato sul tavolino vintage, e si sbircia Heros Tedesco che scuote energicamente gin, succo di limone e lamponi freschi nello shaker. È il nuovo bartender e food manager dell'hotel, che ha dei bei progetti in progress: a colazione avranno pancake, uova alla Benedict, french toast, marmellate bio, miele di api nere siciliane e una selezione di formaggi e salumi di Roscioli. Tutto servito in porcellane di design, come la divertente alzatina bianca con un dinosauro incorporato di Seletti, poggiata sul mobile di Fornasetti. «La presentazione è importante. Se una pietanza è piacevole da vedere, è anche più gustosa». Non c'è grande bontà senza grande bellezza. E Roma ne è la dimostrazione.

LA SPESA, QUANTE SORPRESE!

METTERE NEL CARRELLO I PRODOTTI MIGLIORI È IL PRIMO PASSO PER TRIONFARE IN TAVOLA CON I PIATTI DELLE GRANDI OCCASIONI. E STUPIRE GLI OSPITI CON UN MENU DA CHEF

Il Natale, una giornata magica in cui tutto deve essere perfetto, a partire dal pranzo in famiglia. Per realizzare ricette che la rendano davvero speciale ci vogliono cura nella preparazione e una selezione di materie prime impeccabili. Come quelle proposte da Delidor, la linea dei supermercati DiPiù che assicura il massimo della qualità senza dimenticare il giusto prezzo. Perché ci sono prodotti che nelle feste non possono mancare: come lo zampone, magari accompagnato da una buona mostarda, o come il Parmigiano Reggiano, indispensabile per insaporire le paste fresche della tradizione. E se panettone e pandoro sono d'obbligo, dolci ghiotti come profiteroles e tiramisù faranno felici grandi e bambini. Senza dimenticare un buon caffè e lo spumante per il brindisi.

Per una Vigilia fuori degli schemi, «di magro» ed elegante, ma anche per una cena di mezzanotte raffinata e insolita, il risotto è una proposta che mette sempre d'accordo tutti. E se preparato con ingredienti selezionati, il successo è garantito. Tra le proposte della linea Delidor, potrete scegliere la varietà di riso che preferite e abbinarla al sapore di stagione che meglio completa gli altri piatti del vostro menu: per l'inverno, ci sono due deliziose creme, una al radicchio rosso, amarognola e stimolante, e una alla zucca, dolce e vellutata, per chi ama sapori più carezzevoli e avvolgenti. Quando poi avrete voglia di un sapore più fresco e mediterraneo, provate il brio della crema con capperi, olive e pomodorini.

150 idee, oggetti, dolce, salato, piccoli lussi, cene, viaggi...

Per chi ama il luccichio, per i buongustai e i fanatici di tecnologia, per i più piccoli, per i nostalgici, i casalinghi, gli originali. Le nostre proposte per i vostri pacchettini

ARGENTO E ORO

Affettatartufi *Alba* disegnato da Ben van Berkel/UNStudio per **ALESSI**, € 75. *alessi.com/it*

Banana Lamp Louie. Da appoggiare sul tavolo insieme alle «cugine» *Dewey* e *Huey*, in resina e vetro. Di **SELETTI**, € 229 cad. *seletti.it*

Il secchiello da ghiaccio in ottone di **GHIDINI** si ispira alla tradizione sartoriale. *ghidini1961.com*

Mignon, silenziosa, facile da usare. *Jolie Plus* di **LAVAZZA** in due nuovi colori metal Silver e Gun Metal Grey, € 99,90. *lavazza.it*

Cestello e due calici *RSRV* premiati come miglior packaging creativo 2017. **G.H.MUMM**. *mumm.com*

Sottopiatto *Kyma* con finitura in polvere d'oro. **SAMBONET**, € 198,99. *sambonet.it*

Grattugia **BLOOMINGVILLE** colore gold, in vendita su Amazon, € 12. *amazon.it*

100% Chardonnay per il Trentodoc *Riserva 1673* di **CESARINI SFORZA**. *cesarinisforza.com*

Mela, pera e note agrumate in un calice di spumante *Millesimato Puntooro* di **VAL D'OCA**, 6 bottiglie € 41,40. *shop.valdoca.com*

Cestino di acciaio inossidabile della collezione *Concept* di **WMF**, € 29,95. *wmf.com*

«Per nutrire il pianeta, bisogna combattere lo spreco», proclama Massimo Bottura con oltre 50 chef, nel libro *Il pane è oro*. I ricavati andranno a sostegno dei refettori di tutto il mondo. **PHAIDON** e **L'IPPOCAMPO EDIZIONI**, € 29,90. *ippocampoedizioni.it*

Ecco la 51esima edizione del *Piatto Calendario* di **FORNASETTI**. Imperdibile per i collezionisti. *fornasetti.com*

Cristallino come l'acqua, il liquore all'assenzio **GREEN VELVET** si gusta al naturale o miscelato nei cocktail. Distribuito da D&C. *dec.it*

Ha un leggio per appoggiare *La Cucina Italiana* mentre si cucina. Si chiama *DesignCreative* la nuova cappa di **NEFF**. *neff.it*

Dettagli in oro per la *Mini Express* 2 tazze di **BIALETTI**. Con bicchierini in porcellana. € 21,90. *bialettistore.it*

La collezione *Binario* di **ZANETTO** nella versione *Redgold*. *zanetto.com*

Un mela d'autore, un oggetto che custodisce i nostri desideri. Dall'idea di William Zanotto nasce **EVA**. *evadesign.it*

Sublime Vanille di **CREED**: l'incontro più inebriante tra vaniglia, limone e bergamotto. 75 ml, € 335. *cale.it*

PER FARE BELLA FIGURA

La confezione di **ALCE NERO** vi guiderà in un viaggio gastronomico alla scoperta del bio italiano, € 62,40. *alcenero.com*

Profumi delicati di cacao, vaniglia e ciliegia nella *Grappa Riserva 3 anni* di **NARDINI**. *nardini.it*

Gastronomia e design con *Tavolo Cristallo*, ristorante **ACANTO**, a partire da € 200. *dorchestercollection.com*

Toy's Delight Cremiera per servire il caffè in modo impeccabile. **VILLEROY & BOCH**, € 24,90. *villeroy-boch.it*

Cesto Exclusive in lana bianca de **IL VIAGGIATOR GOLOSO**, € 99,90. *ilviaggiatorgoloso.it*

Pandori, panettoni, praline... Tutta la collezione nei negozi **ARMANI/DOLCI** o su *armanidolci.it*

Con il cofanetto *Assaggi Eccellenti* regalerete un weekend di degustazione a due persone. **BOSCOLO GIFT**, € 199. *boscologift.com*

Pacco *Camelia* di Terre d'Italia in vendita da **CARREFOUR**. *carrefour.it*

Cesto *Nouvelle Gourmet* del Viaggiator Goloso. Si trova da **IPER**, € 129,90. *iper.it*

Tè bianco di Cina, fiori, spezie, note di mandorla e zenzero nel *Christmas Tea*, di **DAMMANN FRÈRES**, € 16. dammann.fr

Le *Gift Cards* di **TANNICO** sono pratiche da regalare e facilissime da usare, a partire da € 25. *tannico.it*

Bicchieri soffiati con cravattina di murrine di **M. CILENTO & F.LLO**. *cilento1780.it*

Barolo e taralli, maccheroncini e pelati... *Viva l'Italia* di **EATALY**, € 149,90. *eataly.net*

LO SPIRITO DELLA FESTA

SI TROVA AL BAR, AL SUPERMERCATO, NELLE DISPENSE DI CASA. PERCHÉ È UN LIQUORE CHE SI USA IN TANTI MODI: DAI COCKTAIL AL CAFFÈ CORRETTO, ALLE BAGNE PER I DESSERT, ALLA MACEDONIA

Quando il giovane D'Annunzio nel 1887 immaginò di visitare Zara con la sua fantasia e le sue parole, la descrisse poeticamente «odorosa di maraschin selvaggio», ricordando i profumi e le suggestioni aromatiche del Maraschino Luxardo, lo storico liquore che nella città dalmata ebbe origine. Ottenuto dalla distillazione della marasca, una varietà di ciliegia coltivata in esclusiva dall'azienda, deve alla particolarità della materia prima, e all'iconica bottiglia impagliata, la fama che lo ha reso un classico nell'arte liquoristica conosciuto in tutto il mondo. Grazie al colore trasparente e al sapore dolce e armonioso, il Maraschino Luxardo è un passe-partout nella pasticceria, un ingrediente prezioso per i bartender, un distillato piacevolissimo da offrire agli amici nelle serate conviviali.

PANETTONE FARCITO

Ribaltate il panettone dentro una ciotola, incidetene la base a 2-3 cm dal bordo con un coltellino a sega e, affondandolo fino a 3/4 circa dell'altezza, tagliate la mollica lungo tutta la circonferenza. Estraete il cilindro di mollica in modo da ricavare un grosso spazio al centro e ritagliatene 2 dischi alti 2 cm, di cui uno con la base.
Mescolate 40 g di Maraschino con 40 g di acqua e spennellate con questa bagna l'interno del panettone.
Preparate la crema Chantilly: montate 450 g di panna fresca con 20 g di Maraschino e 30 g di zucchero a velo, poi, continuando a montare, unite 100 g di crema pasticciera.
Riempite per metà il panettone con la crema, distribuitevi 250 g di Marasche al frutto Luxardo, aiutandovi con uno stecchino per farli affondare leggermente in modo uniforme, quindi adagiatevi sopra il disco di mollica ben inzuppato con la bagna e completate con altri 50 g di lamponi e il resto della crema.
Chiudete il foro del panettone con il disco ricavato dalla base e voltatelo con molta delicatezza. Ponetelo in frigo per circa 3 ore.
Amalgamate con una frusta 25 g di albume, 200 g di zucchero a velo e un cucchiaio di succo di limone fino a ottenere una glassa lucida che «scrive».
Colate la glassa con un cucchiaio sulla sommità del panettone farcito e decoratelo con grappolini e acini di ribes brinati, cioè spennellati di albume sbattuto e passati nello zucchero semolato.
Completate con zucchero a velo e portate subito in tavola.

PER I PIÙ PICCOLI

Per una pausa affettuosa **THUN** propone la *Mug Storie di Natale*, € 6,90. *thun.com*

Nell'*Happy Snack Sacchetto* in feltro rosso di **KINDER** una selezione di ghiottonerie, € 6,99. *kinder.it*

Seggiolone che diventa sdraietta *Siesta* di **PEG PEREGO**, con 9 posizioni, fino a 36 mesi. *pegperego.com*

Cuori, stelle e bretzel di pan speziato ricoperto di cioccolato al latte. **FAVORINA**, € 1,99. *lidl.it*

Sfera di vetro con paesaggio innevato **COOLSNOWGLOBES** in vendita da JVstore di Jannelli&Volpi, € 69. *jannellievolpi.it*

Orsetto *Jumper* di cioccolato al latte di **LINDT**, € 7. *lindt.it*

Poltroncina da esterno in alluminio *Nicolette* di **ETHIMO**. *ethimo.com*

Villaggio di Natale Pan Pepato di **ZAINI**, da mangiare o come centrotavola, € 27. *zainispa.it*

Kit *Biscuits* e *Dispenser* di **MARCATO** per biscotti fatti in casa, € 59,90. *marcato.it*

Christmas Pasta con pomodoro e spinaci **DALLA COSTA**, € 2,10. *dallacostalimentare.com*

Peluche *Renna Natalina* di **BACI PERUGINA**, contiene al suo interno i classici cioccolatini in confezione da 171 g, € 14,49. *perugina.com*

Nutella in barattolo da 800 g con renna stampata di **FERRERO**, € 6,99. *nutella.it*

Set da 4 cucchiaini in ceramica di **MARIMEKKO** in vendita da JVstore di Jannelli&Volpi, € 44,00. *jannellievolpi.it*

Gift box **ONE OF A KIND LOLLIPOP**, include lecca-lecca e marshmallows decorati, € 10. *etsy.com*

Un allegro folletto nasconde il *Mini Panettone con gocce di cioccolato*. **BAULI**, € 2,10. *bauli.it*

CALORE DI CASA

Spicchio di **GRANA PADANO DOP**. *granapadano.it*

Set per fonduta alla bourguignonne *Linea Siesta* di **TESCOMA**, € 149. *tescomaonline.com*

Panettone artigianale **MUZZI** imbevuto nell'amaro Lucano, **LUCANO LA BOTTEGA**, € 27,50. *lucano1894.com*

Trota salmonata affumicata *La Regina di San Daniele* di **FRIULTROTA**. *friultrota.com*

Camino con focolare sospeso rotante *Bathyscafocus* di **FOCUS CAMINI**. *focus-camini.it*

Praline di cioccolato fondente e noccio le *Otello Noir* di **NOVI**. *elah-dufour.it*

Cofanetto di infusi *Winter Collection* **POMPADOUR**, € 4,29. *pompadour.it*

Canovaccio copribottiglia-salvagoccia della linea *Davide Oldani for* **OVS**. *www.ovs.it*

Peperoni grigliati sott'olio di **VALBONA**. *valbona.com*

Amaro *Of* di **BONOLLO**, € 27. *bonollo.com*

Lattine natalizie di **CAFFÈ VERGNANO**, € 11,90 set da tre pezzi. *caffevergnano.com*

Marche Rosso *Lopuro Igp Linea Classica* **COSTADORO**. *vinicostadoro.com*

Panettone al cioccolato **CAFFAREL**, € 20,90. *caffarel.com*

Pinot Grigio Metodo Classico *Alto Adige Doc* **SANTA MARGHERITA**. *santamargherita.com*

Set di tazzine da caffè *Art Collection di Maurizio Galimberti* per **ILLY**, € 99. *illy.com*

Caffettiera di alluminio *Zarina Rossa* di **RISOLÌ**, da € 34. *risoli.com*

Pentola a pressione *Linea Rossa* di **LAGOSTINA** ideata con lo chef Simone Rugiati. *lagostina.it*

Tovaglietta da colazione di cotone ricamato **COINCASA**, € 5,90. *coincasa.it*

Lucine natalizie a forma di casetta **ZARA HOME**, € 22,99. *zarahome.com*

PICCOLI LUSSI

Set per preparare cocktail **NOT ANOTHER BILL**. *notanotherbill.com*

Forno a vapore combinato con il microonde di **MIELE**, € 2630. *miele.com*

Vodka *Red Limited Edition 2017* di **BELVEDERE** in sostegno al Fondo Globale per lotta all'AIDS. *belvedere.com*

Champagne *Amour De Deutz Mathusalem Brut Millesimé 1999* **DEUTZ**, € 4500. Distribuito da D&C. *dec.it*

Caviale di storione bianco *Tradition Royal* di **CALVISIUS** confezione *Round Box* da 100 g. *calvisius.it*

Moscato dello Zucco **CUSUMANO**. *cusumano.it*

Tazzina da caffè di porcellana **RIVA**, € 90 l'una. *riva-yacht.com*

Balsamo Prezioso Corpo all'olio di Argan **LE DRIADI**, € 12,90. *tigota.it*

Selezione di 4 barattoli di mieli monofiore da 40 g l'uno. **MIELIZIA**, € 7. *mielizia.com*

Birra ad alta fermentazione *Grand Cru* di **BIRRA MORETTI**. *birramoretti.com*

Barbecue a legna *BaseCamp* di **BIOLITE**, € 379, 95. *bioliteenergy.com*

Esfoliante per il corpo all'aroma di tartufo **SKIN&CO**, € 26. *skinandco.it*

Scotch whisky *Single Malt No.1* **BOWMORE**, € 27,90. *bowmore.com*

Champagne Rosé 2006 **BOLLINGER** in edizione limitata. Distribuito in Italia da Meregalli. *meregalli.com*

Diffusore di essenze a ultrasuoni **ANNA PAGHERA**, € 125. *annapaghera.it*

Cofanetto con bagnoschiuma, scrub e spugna **SANCTUARY SPA**. Su *qvc.it*

Portaposate di cristallo sintetico **MARIO LUCA GIUSTI**, € 123. *mariolucagiusti.it*

FOOD&GLAM

Selezione di cioccolati giapponesi **MEIJI**. *meiji.com*

Ciondolo diffusore di fragranze alimentari (pane o cioccolato tra quelle disponibili) di **ANTONELLA BONDI**. *antonellabondi.com*

La galette des rois Miaou della pasticceria **MAISON DALLOYAU** da regalare all'Epifania. Con un po' di fortuna troverete all'interno un anello di **GEMMYO**. A gennaio su *dalloyau.fr*

Bracciale *Ispirazione autunno* di **X JEWELLERY**. *xjewellery.com*

Champagne *Dom Ruinart Rosé 2004*, **RUINART**. *ruinart.com*

Abito con fantasia gourmand **LA DOUBLEJ**. *ladoublej.com*

Cofanetto con lo champagne *Cuvée Rosé* **LAURENT PERRIER** e una coppia di calici. *laurent-perrier.com*

Fiori bianchi, spezie, legno di cedro nello champagne *Cuvée 72* di **BRUNO PAILLARD**. *cuzziolgrandivini.it*

Anelli d'argento con sfere di cristallo o perle **TROLLBEADS**. *trollbeads.com/it*

Il mio Natale Vegan! 5 Menù per le feste approvati da Babbo Natale di Manuel Marcuccio **EIFIS EDITORE**, € 15. *eifis.it*

Tazza con ritratto dello stilista Karl Lagerfeld **CONSEPT LONDON**. *shopconsept.com*

Profumo *Note de Yuzu* di **JAMES HEELEY**, a base del famoso agrume giapponese usato in cucina. Da € 90. *jamesheeley.com*

Nel cofanetto *Defence Hydra5* di **BIONIKE** una crema idratante viso, un siero e un ciondolo di Rebecca. *bionike.it*

Miscela di tè detox *Unicorn infusion* di **DEPURA VITA**. *depuravita.it*

Profumo *Scandal* di **JEAN PAUL GAULTIER**, con note di miele. *jeanpaulgaultier.com*

L'ELEGANZA DEL FUMO

PER UN PIATTO SPECIALE NEI GIORNI DI FESTA O PER UN REGALO DIVERSO DAL SOLITO, FRIULTROTA CONSERVA E PORTA IN TAVOLA IL MEGLIO DELLE ACQUE DEL FRIULI

RAVIOLO REGINA CON SEDANO E LAVANDA

Ingredienti per 4 persone:
***Per la pasta**: **90 g** farina 00 – **10 g** semola di grano duro – **2** tuorli – **1** uovo intero – olio extravergine di oliva delicato **Per il ripieno: 40 g** Trota Regina di San Daniele – **120 g** patate lessate – **2** cucchiai di yogurt magro – **1** pezzetto di cipolla ½ spicchio d'aglio – sale – pepe – olio extravergine di oliva delicato. **Per condire e guarnire:** Trota Regina di San Daniele tagliata a cubetti – sedano – fiori di lavanda – uova di trota – burro – olio extravergine di oliva delicato*

Preparate l'impasto: disponete la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungete tutti gli ingredienti al centro e lavorate energicamente fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare per 1 ora circa.
Preparate il condimento: tagliate il sedano a pezzettini, eliminando le fibre con il pelapatate; sbianchitelo in acqua bollente per 3 minuti e fatelo raffreddate.
Marinate i cubetti di Trota Regina con il sedano, alcuni fiori di lavanda, sale, pepe e olio.
Nel frattempo, preparate il ripieno. Dopo aver lessato le patate schiacciatele bene, fate un soffritto rosolando delicatamente la cipolla e l'aglio tritati con un filo di olio.
Versate il condimento ottenuto sulle patate fredde, aggiungete lo yogurt, qualche fiore di lavanda, e la Trota Regina tagliata a pezzetti.
Correggete di sale e pepe, amalgamate bene e introducete l'impasto in una tasca da pasticciere. Stendete la pasta e ricavatene dei dischi, farciteli con il ripieno e chiudete i ravioli.
Tuffate i ravioli in acqua bollente salata, a cui potete aggiungere un filo di olio per far sì che non si attacchino, e cuocete per qualche minuto. Scolate i ravioli e spadellateli con una noce di burro.
Distribuiteli nei piatti e guarnite con i cubetti di Trota Regina (5-6 a testa) e il sedano marinati, qualche fiore di lavanda (se non avete a disposizione la lavanda, potete sostituirla con delle zeste di lime), un po' di uova di trota.

FRIUL TROTA
Friul Trota

Un filetto di trota salmonata privato delle spine e delicatamente affumicato con cura artigianale, pronto per essere gustato: questa è la Regina di San Daniele, riconosciuta come P.A.T, Prodotto Agroalimentare Tradizionale. La salatura manuale e l'affumicatura a freddo, eseguita con un'equilibrata miscela di legni e piante aromatiche, donano al pesce armonia di profumi e sapori, a coronare la vetrina di bontà offerte da Friultrota: dai filetti di trota Fil di Fumo a quelli aromatizzati alle erbe o agli agrumi, dalle guance alle uova di trota, tutti trovano nell'arte dei metodi tradizionali di affumicatura e nel clima il segreto del loro sapore.

www.friultrota.com **seguici su**

SEMBRA MA NON È

Tequila *Reposado* **ESPOLON**. *camparigroup.com*

Cappa sospesa per cucine a isola *Interstellar* di **ELICA**. *elica.com*

Olio extravergine di oliva **LAUDEMIO**, bottiglia da 500 ml, € 20. *laudemio.it*

È autentico cioccolato di Rossana Bettini per **LINEA EDIZIONI**. € 20. *lineaedizioni.it*

Lenticchie alla julienne di Antonio Albanese per **FELTRINELLI**, € 15. *feltrinellieditore.it*

Whiskey irlandese *Roe&Co.* **DIAGEO**, € 35. *diageo.com*

Zuccheriera *Tropical* in ceramica di **EXCELSA**. *excelsa.it*

Birra di Natale in bottiglia di vetro da 2 litri di **FORST**, € 32. *forst.it*

Set sale e pepe *Apollo* **JONATHAN ADLER**, $ 58. *jonathanadler.com*

Tre annate di vino e tre opere d'arte nella confezione *Trittico Coevo* di **FAMIGLIA CECCHI**. *famigliacecchi.it*

Liquore alla ciliegia *Sangue Morlacco* di **LUXARDO**. *luxardo.it*

Olio extravergine di oliva in orci in ceramica da 500 ml, linea *Pop Art* di **ANTICO FRANTOIO MURAGLIA**, € 35. *frantoiomuraglia.it*

Antiaderente effetto legno con coperchio della linea *Arborea*, **ACCADEMIA MUGNANO**. *accademiamugnano.it*

Piatto in porcellana *Mouth* di **SELETTI**, € 29. *seletti.it*

Pralina *Suprema* **VENCHI**, € 19,50 300 g. *venchi.com*

Datterino giallo in acqua di mare *Così Com'è* di **FINAGRICOLA**. *finagricola.it*

Birra *10 luppoli Rosé Le Bollicine* di **BIRRIFICIO ANGELO PORETTI**, € 9,90. *birrificioangeloporetti.it*

TECHNO FOODIES

Macchina superautomatica per il caffè *Babila* di **GAGGIA**, € 1399. *gaggia.it*

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena extravecchio **DE NIGRIS**, € 110. *acetobalsamico.it*

Caminetto da esterno *FireGlobe* di **EVA SOLO**, € 299,95. Distribuito da *schoenhuber.com*

Per gourmet, sale in fiocchi **MALDON**, distribuito in Italia da Longino&Cardenal. *longino.it*

Contenitore *Micro pro grill* per microonde di **TUPPERWARE**, € 400. *tupperware.it*

Forno a microonde *Supreme Chef* di **WHIRPOOL**, € 449. *whirpool.it*

Sbattitore elettrico *Hand Mixer*, linea *Easy Prepp* **RUSSELL HOBBS**, € 50. *russellhobbs.com*

Sifone per panna montata **TESCOMA**, da € 59,90. *tescomaonline.it*

Cantina vino con 18 bottiglie *Dom Pérignon* di **FRIGO 2000**, da € 10.600. *frigo2000.net*

Pregiato riso Carnaroli invecchiato di **RISO SCOTTI**. *risoscotti.biz*

80 ricette nel volume *I miei nuovi menu* di Claudio Sadler. **GIUNTI**, € 28. *giunti.it*

La nuova Essenza Mini di **NESPRESSO**, € 99. *nespresso.com*

Giardino idroponico *Plantui 6 bianco* di **PLANTUI**, € 265. *plantui-italia.it*

Frullatore a immersione Multiquick di **BRAUN**, *braun.com*

Lo starter kit per lo *Smart Living* di **EDISON**, € 19,90 al mese. *edisonenergia.it*

Sensore Grohe Sense, rilevatore di perdite di acqua. **GROHE**, € 59,99. *grohe.it*

Mini estintore spray *Saviore* di **ZINIZ**, $ 3980. *ziniz.com.tw*

Frullatore ad alta velocità *Avance* di **PHILIPS**, da € 169,99. *philips.it*

Abbattitore domestico *Life* di **COLDLINE**, *coldlineliving.it*

Spillatore e aeratore per vini pregiati **CORAVIN** distribuito da Künzi, da € 199. *coravin.it - kunzi.it*

Kit *Easy Chef Sous Vide* per la cottura sottovuoto a bassa temperatura di **HOTPOINT**. *hotpoint.it*

Scotch Whiskey **ABERFELDY**, intenso, ma morbido. Invecchiato 12 anni, € 40. *dewars.com*

Regali

VINTAGE

Corone da appendere alle porte con legnetti e pigne, in vendita da **COINCASA**. *coincasa.it*

Affettatrice elettrica della gamma *Red Line* di **BERKEL**, € 899. *theberkelworld.it*

Le migliori ricette in *Un anno con LA CUCINA ITALIANA*. **BUR RIZZOLI**, € 28. *bur.eu*

Pandoro classico della linea *Ricordi* di **GIOVANNI COVA & CO**, incartato a mano, € 20,30. *giovannicovaec.it*

Cassetta regalo *Prangi 1980* di **CALLIPO**, contiene un assortimento di tonno, € 73. *callipo.com*

Cesare Pillon e Giuseppe Vaccarini, *Il grande libro della Grappa* per **HOEPLI**, € 39,90. *hoepli.it*

Torta 1922 con Nocciole del Piemonte IGP di **GALUP**, in confezione da 350 g, € 7,50. *galup.it*

Tostapane dalla forma arrotondata della linea *Anni '50* di **SMEG**. *smeg.it*

Funghi porcini interi sott'olio **GHIOTTO GALFRÈ**. *ghiottogalfre.it*

Fichi e biscotti nella latta *Circus Pot* di **NOBERASCO 1908**, € 60. *noberasco.it*

Martini Riserva Speciale Bitter 1872 di **MARTINI&ROSSI**, € 16. *martinierossi.it*

Martin Mystère, L'alta cucina del fumetto di Alfredo Castelli, **SERGIO BONELLI EDITORE**, € 16. *sergiobonelli.it*

Sedia in legno della collezione **GUCCI** *Décor*, imbottita in cotone con ape ricamata. € 2250. *gucci.com*

Robot da Cucina *Artisan* di **KITCHENAID**, con 10 velocità, € 699. *kitchenaid.it*

Tête de Moine Dop, Classic e Reserve, di **FORMAGGI SVIZZERI**. *formaggisvizzeri.it*

Panettone **ALEMAGNA** da 1 kg, in confezione rétro, € 12. *alemagna.it*

LA CUCINA ITALIANA

LA SCUOLA

BONBON PER TUTTI
Potrebbe sembrare un leone di mare questo porta **caramelle** di vetro borosilicato soffiato a bocca. Fa parte della linea di **Secondome** che rivisita con un pizzico di **ironia** gli oggetti di uso quotidiano. Non a caso si chiama *Funny Fauna*. 325 euro su *yoox.com*

L'OGGETTO MISTERIOSO

PARLI LA MIA LINGUA?
Si chiama Tongue il piatto di portata di **Blueside**. Forme morbide e lineari: la parte **piatta** è ideale per contenere la ricetta, quella **concava** per i complementi e le decorazioni. 119,50 euro *blueside-design.com*

CONCERTO PER CORNO E CRISTALLI
Wolfgang Amadeus Mozart aveva nel cuore uno strumento: il corno. Morbido nelle forme e nei suoni, carezzevole e brillante. A questa meraviglia dell'ingegno si è ispirata l'azienda **Riedel**, a conduzione familiare da 300 anni, per la sua ultima creazione. Solo con il lavoro di tre maestri vetrai *Horn* prende forma: l'apertura larga serve al passaggio del vino, quella piccola per produrre musica soffiando. In cristallo al piombo trasparente, è decorato con **strisce di cristallo** dorate e nere. 650 euro. *riedel.com*

CERCO UN CENTRO...
Un piccolo aiuto: non è una ciambella, non è un bersaglio. Indovinato? È una mangiatoia per uccellini, in vetro soffiato, **da appendere** facilmente all'aperto. Magari sull'albero di Natale. Di **Eva Solo**, costa 39,95 euro. *schoenhuber.com*

A CURA DI **ANGELA ODONE**

Scoprite novità e tendenze e imparate con noi tecniche e segreti

PERSONE

RITORNO AL FUTURO

Fondata sui valori della tradizione gastronomica, la nostra Scuola ha gli strumenti migliori per interpretare le necessità e le tendenze della tavola di oggi. E di domani

testo LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI

La Scuola de *La Cucina Italiana* sta diventando sempre più importante per il nostro giornale e, negli ultimi anni, sta interpretando con crescente successo lo spirito che da sempre ci anima. Abbiamo chiesto al direttore di raccontare i punti di forza della Scuola e i principi con cui la guida.

Direttore, si presenta?

«Emanuele Gnemmi, 45 anni, nato a Oleggio, in provincia di Novara Sposato, con due figli gemelli di 6 anni. Professione direttore de La Scuola de La Cucina Italiana in Condé Nast, consulente per la ristorazione, e – ci tengo molto – insegnante alla Scuola Alberghiera di Stresa».

Perché è stato scelto lei come direttore della Scuola?

«Perché questa è una realtà molto particolare: è legata a una rivista di grande tradizione storica, fortemente italiana. Nello stesso tempo è inserita in un'azienda dinamica, una multinazionale proiettata nel futuro. C'era bisogno di qualcuno che riunisse competenze multiple: io sono un cuoco (diplomato alla Scuola Alberghiera, *ndr*) e sono un manager (laureato in Economia del turismo con un master in Business administration al Politecnico, *ndr*); ho esperienza sia nelle cucine sia nell'amministrazione dei ristoranti. Ho anche una società di consulenza per la ristorazione, che mi ha permesso di conoscere molto bene il mondo del cibo in Italia».

Direttore, quattro valori fondamentali che la Scuola esprime?

«Prima di tutto la relazione: da noi le persone devono stare bene e sperimentare un momento di socialità. Secondo, la tecnica: è fondamentale per chi lavora in una cucina, e noi vogliamo sempre che chi viene qui torni a casa con un "sapere" in più. Terzo, il gusto: è molto importante conoscerlo ed educarlo perché è un aspetto che definisce la nostra personalità. Quarto, il design: oggi non si può più prescindere da questo aspetto in cucina, soprattutto a Milano, soprattutto in una Scuola».

«Quando le cose funzionano, cambiale: credo che per stare al passo con i tempi, l'unica strada sia continuare a modificarsi»

E le caratteristiche dei suoi cuochi-insegnanti?

«Competenza, empatia, professionalità. E molta disponibilità a creare un sistema virtuoso».

Quali sono i punti di forza de La Scuola de La Cucina Italiana?

«La capacità di sintesi tra il passato e il futuro. Mi spiego: dopo la rivoluzione di Marchesi, che ha portato l'attenzione sul prodotto, c'è stata la svolta "molecolare", che ha puntato sulla tecnica. Oggi, secondo me, stiamo vivendo una terza fase, che si concentra su tutta la filiera: dal campo alla tavola, per intenderci. Attenzione all'origine degli ingredienti, alla loro lavorazione prima di arrivare sul mercato, poi alla loro trasformazione in cucina, infine alla presentazione a tavola. A Scuola tutti i "gradi" di questa filiera sono esplorati. Oltre ai corsi, infatti, ci sono conferenze, workshop, teambuilding, presentazioni, iniziative differenziate tanto quanto è differenziato il mondo del cibo di oggi. Oltre ai saperi (e ai valori) tradizionali del passato, quindi, mettiamo in gioco anche i "mestieri" del futuro, come il food designer, il blogger, il coach per aziende: educazione, comunicazione e socializzazione attraverso la cucina».

Qual è il banco di prova del cuoco?

«Un piatto di spaghetti al pomodoro, con la giusta cottura, il sugo ben aderente alla pasta. Sembrerà banale, ma per farlo al meglio è necessario conoscere alla perfezione gli ingredienti e le tecniche».

Lo insegnate nei vostri corsi?

«Certo: i corsi base offrono proprio questo. Anche i principianti assoluti potranno tornare a casa con un "kit di conoscenze e tecniche per la sopravvivenza"».

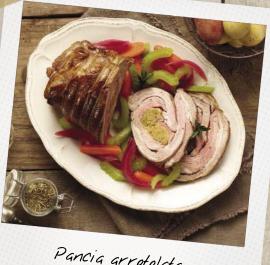
Progetti futuri?

«Portare la Scuola fuori dai confini della Scuola: i nostri corsi sul territorio».

WELSH LAMB IGP: più è facile più è buono

Spalla al forno con patate e pomodorini

Pochi ingredienti e abbinamenti essenziali esaltano il gusto e la qualità della carne d'Agnello Gallese IGP.

Nati e allevati su pascoli estesi e incontaminati, gli agnelli gallesi offrono carni genuine, dal sapore autentico. **Garantisce il marchio IGP**

Pancia arrotolata con verdure

Costolette sale, olio e rosmarino

Per ricette, informazioni e notizie visitate **www.agnellogallese.eu**

È tempo di qualità

Ci trovate anche su @agnelloemanzogallese @welshlambbeef @welshlambbeef

Brendan Allthorpe è il nostro art director. È australiano, ha lavorato in Russia e in India, e oggi vive a Milano con la moglie Francesca e i loro due (golosi) bambini, Edoardo e Benjamin. Per noi ha preparato il pandoro seguendo la «sua bibbia», il libro *Gennaro's Italian Bakery* di Gennaro Contaldo.

FATTO IN CASA

SFIDA SOTTO L'ALBERO

Davanti ai forni della nostra cucina si sono incontrati due cuochi di eccezione. E si sono misurati con il pandoro e il Christmas pudding. Scoprite il curioso incrocio tra Italia e Australia. E poi scegliete il vostro dolce preferito

testi LAURA FORTI, fotografie RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Tutto è nato per caso, parlando in redazione del numero di Natale. Abbiamo scoperto che Brendan l'anno scorso, anziché acquistarlo, aveva preparato un fragrante pandoro, mentre Luca, come ogni anno da molto tempo, era all'opera con il suo Christmas pudding. Un australiano alle prese con un superclassico veronese e un italiano che festeggia con un dolce tradizionale, ma inglese... Come facevamo a non invitarli, per ripetere nella nostra cucina la loro esperienza? E come tutti i cuochi della rivista, anche loro hanno lavorato sotto gli occhi attenti del redattore (io), inseguiti dall'obiettivo del fotografo Riccardo Lettieri. Così, mentre li osservavo impastare, pesare e mescolare, per scrivere le ricette che trovate nella pagina seguente, ho colto l'occasione per chiedere a entrambi come mai hanno scelto proprio questi due simboli del Natale.

Per Brendan è stata una piccola sfida: «Mi cimento spesso con la pasticceria (con ottimi risultati, *n.d.r.*), ma non pensavo che sarei riuscito a sfornare un pandoro proprio uguale a quelli che si comprano! L'ho dedicato a mia moglie e ai miei bambini».

Luca, marchigiano, ha vissuto a New York e da ragazzo ha trascorso tante estati in Inghilterra: ecco spiegato il suo amore per le tradizioni anglosassoni. «Il sapore molto speziato di questo dolce e la sua consistenza massiccia, d'altra parte, mi ricordano certi panforti italiani», confessa sorridendo. Possiamo assicurarvelo, fare in casa questi dolci non solo è possibile, è quasi facile. E il risultato è garantito: dopo la foto, li abbiamo assaggiati. Poi li abbiamo finiti, fino all'ultima briciola.

Luca Dini è il direttore editoriale di Condé Nast Italia, dopo aver diretto per undici anni *Vanity Fair*. Appassionato di buoni cibi e di buone storie, è sempre attento anche al lato decorativo delle cose: «Il pudding si porta in tavola con il classico agrifoglio».

Piatto del pandoro **Fornasetti**, piatti del pudding **Memphis (Yoox)**, ciotola **LSA International**, orso **Maisons du Monde**, nastri **Brizzolari**.

Il Christmas pudding di Luca

FATTO IN CASA

Il pandoro

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore circa
più 23 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 PANDORO

480 g farina setacciata più un po'
170 g burro morbido a pezzetti più un po'
125 g zucchero semolato fine
60 g latte tiepido più 3 cucchiai
20 g lievito di birra fresco
3 uova – 1 tuorlo
1 baccello di vaniglia
1 cucchiaino scarso di sale
zucchero a velo

Sciogliete 15 g di lievito nel latte tiepido. Aggiungete 25 g di zucchero semolato, **il** tuorlo e mescolate. Aggiungete 50 g di farina e amalgamate con cura. Coprite con pellicola e lasciate riposare per 1 ora o finché il composto non raddoppia di volume.
Sciogliete il lievito rimasto in altri 3 cucchiai di latte tiepido e aggiungetelo al composto lievitato; unite lo zucchero rimasto e 1 uovo intero, quindi 200 g di farina e 30 g di burro a pezzetti, lavorando finché la consistenza non sarà omogenea; lasciate riposare per un'altra ora o finché non raddoppia di volume.
Aggiungete quindi la farina rimasta, 2 uova, i semi della vaniglia e il sale; mescolate bene. Imburrate una ciotola, deponetevi la pasta, coprite e lasciate riposare al tiepido per 1 ora (il volume dovrà raddoppiare); poi mettetela in frigo per 12-15 ore.
Lavorate infine la pasta su un piano infarinato e stendetela con un matterello, in un quadrato. Disponete sulla zona centrale del quadrato 140 g di burro a cubetti, poi ripiegate i quattro angoli verso il centro, chiudendo bene in modo che il burro non fuoriesca. Piegate il quadrato a metà, giratelo con il lato corto verso di voi e stendetelo nuovamente; piegatelo in tre e fatelo riposare in frigo per 20 minuti.
Stendete l'impasto e ripiegatelo su se stesso per altre 3 volte lasciandolo riposare in frigo ogni volta per 15 minuti. Stendete di nuovo l'impasto dandogli una forma quadrata e ripiegate gli angoli verso l'interno, come la prima volta. Capovolgetelo e dategli una forma tondeggiante.
Imburrate bene uno stampo da pandoro (750 ml) e adagiatevi l'impasto, tenendo la parte con la pasta rimboccata verso il fondo. Sciogliete 20 g di burro, spennellate la pasta e lasciate riposare, coperto con la pellicola, per circa 4 ore in un luogo tiepido, finché la pasta non avrà colmato lo stampo.
Cuocete il pandoro nel forno ventilato preriscaldato a 160 °C per 15 minuti; riducete quindi a 130 °C (sempre ventilato), coprite la superficie con un foglio di alluminio e cuocete per altri 40-45 minuti. Fate la prova dello stecchino: se esce asciutto, il pandoro è pronto. Fatelo raffreddare, sformatelo e completatelo con lo zucchero a velo.
Il tocco australiano Brendan ha voluto personalizzare il suo pandoro accompagnandolo con uno zucchero speciale. Ecco come si prepara: foderate con la carta da forno una pirofila con i bordi alti. Fondete 450 g di zucchero con 90 g di miele e 90 g di acqua. Quando lo zucchero comincia a colorirsi e a fare le prime bolle, togliete la pentola dal fuoco e aggiungete un cucchiaio di bicarbonato. Lo zucchero si gonfierà schiumando: mescolatelo e versatelo nella pirofila. Lasciatelo raffreddare per 30-40 minuti. Infine spezzatelo con un batticarne.

Il Christmas pudding

Impegno Facile
Tempo 6 ore e 40 minuti
più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 PUDDING

300 g mela cotogna
150 g uvetta chiara (sultanina)
150 g uvetta scura (di Corinto)
150 g zucchero di canna scuro moscovado
125 g mollica di pane
125 g burro più un po'
110 g Vin Santo
90 g mix di farina e lievito già pronto
75 g fichi secchi a pezzetti
75 g albicocche disidratate a pezzetti
60 g cedro candito a pezzetti
30 g ciliegie candite
30 g 3 cucchiai di birra forte scura
3 uova – 1 arancia
zenzero fresco – noce moscata
cannella in polvere
pepe di Giamaica – sale

Mescolate in una ciotola tutte le uvette, i fichi secchi, le albicocche, il cedro

e le ciliegie e bagnate con 80 g di Vin Santo e con la birra. Aggiungete anche la scorza grattugiata e il succo dell'arancia. Coprite e lasciate riposare per 12 ore.
Mondate la mela cotogna e grattugiatela con una grattugia a fori grossi; aggiungetela al composto, dopo il riposo.
Rompete le uova in un'altra ciotola, molto capiente, e sbattetele con lo zucchero; quando saranno ben amalgamate, unite 4-5 g di cannella, una generosa grattugiata di noce moscata, 15-20 g di zenzero grattugiato e una macinata di pepe di Giamaica. Aggiungete il burro, freddo, grattugiato con la grattugia a fori grossi, e la mollica. Mescolate e versate in questa ciotola il composto di frutta secca e mela cotogna, e altri 30 g di Vin Santo per amalgamare. Per ultimi, unite la farina e un pizzico di sale.
Imburrate uno stampo da zuccotto da 1,5 litri, versatevi il composto e livellatelo. Sovrapponete a un foglio di alluminio due fogli di carta da forno, incollandoli con spennellate di burro; create una specie di pince al centro; posate questa copertura sul pudding, con la carta da forno verso il basso. Sigillate con uno spago da cucina e infornate a bagnomaria a 160 °C per 4-6 ore. Sfornate il dolce e aspettate almeno 48 ore prima di mangiarlo.
Il tocco italiano Dopo il suo primo Christmas pudding, cucinato con un preparato pronto, Luca ne ha visti e assaggiati tantissimi, con diversi tipi di alcolici: brandy, whisky, sherry, birra... In onore de *La Cucina Italiana* ha voluto provare una versione con il Vin Santo. Anche lo zabaione che suggerisce di servire insieme al pudding va fatto con il Vin Santo: 2 tuorli sbattuti con 4 cucchiai di zucchero e 4 di vino, poi montati vigorosamente a bagnomaria.

TECNICHE E DINTORNI

VUOI UN PO' DI CREMA?

Elegante, sontuosa come un velluto, fresca e speziata. Ecco le tre intramontabili dive della salsiera che contribuiranno alla gloria del panettone (e del pandoro)

ricette JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI

INGLESE

Scaldate **750 g di latte** con i semi di un baccello di **vaniglia**, fino quasi al bollore. Intanto, sbattete **6 tuorli** con **120 g di zucchero**, mescolando finché non si sarà sciolto. Versate il latte sulle uova e riportate tutto sul fuoco. Cuocete mescolando fino a raggiungere la temperatura di 82-84 °C. Spegnete, versate la crema in una ciotola e fatela raffreddare, coperta, in modo che non si formi la pellicola in superficie.

VARIANTI Potete aromatizzare la crema inglese anche con cannella o scorza di agrumi. Per un aroma di caffè, scaldate il latte con un cucchiaio di chicchi di caffè, spegnete e lasciate in infusione, in frigo, per 12 ore. Filtrate il latte e riscaldatelo per preparare la crema. In alternativa, versate 2 tazzine di caffè espresso nel latte, prima di unirlo alle uova. Per un gusto al cioccolato, sciogliete nella crema appena pronta 70-100 g di cioccolato spezzettato.

AL MASCARPONE

Usando una frusta montate **4 tuorli** insieme con **80 g di zucchero**, finché non saranno spumosi. Lavorate **500 g di mascarpone** con **2-3 cucchiai di rum**. Versate i tuorli montati nel mascarpone e amalgamate delicatamente.
Montate a neve **2 albumi** e incorporateli nel composto, mescolando dal basso verso l'alto per mantenere la crema soffice.

VARIANTI La crema si può preparare anche senza albumi: avrà una consistenza meno ariosa e più vellutata. Se preferite evitare del tutto le uova, mescolate con il mascarpone aromatizzato 150 g di panna fresca, montata con 120 g di zucchero a velo. Per una consistenza più solida (adatta a farciture) aggiungete al mascarpone 10 g di gelatina in fogli, ammollata e sciolta in un pentolino. Attenzione: il mascarpone deve essere a temperatura ambiente, altrimenti la gelatina si rapprende. Farcite il dolce e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 4 ore.

AGLI AGRUMI

Bucherellate con uno stecchino **2 mandarini** e **250 g di kumquat**, metteteli in una casseruola coperti di acqua e portate a bollore. Eliminate l'acqua e ripetete l'operazione. Tagliateli quindi a pezzetti, bucce comprese, eliminando i noccioli. Rimettete circa 450 g di questi agrumi in casseruola con **100 g di zucchero**, 200 g di acqua e un pezzetto di **cannella**. Lasciate cuocere per circa 35 minuti. Eliminate la cannella e frullate tutto con un mixer a immersione oppure in un frullatore a bicchiere.

VARIANTI Potete preparare la crema con agrumi diversi, assortendoli secondo il vostro gusto. Potete aromatizzarla anche con chiodi di garofano, vaniglia, anice stellato oppure con un liquore come il Grand Marnier. Se desiderate un sapore meno intenso e una consistenza più vellutata, aggiungete nell'ultima fase di cottura mezza mela sbucciata.

DUE MODI PER TAGLIARE E FARCIRE

AL MASCARPONE

AGLI AGRUMI

A STRATI
Sia il panettone sia il pandoro si possono tagliare in sezioni orizzontali, per farcirli tra uno strato e l'altro e poi ricomporli (nel bollo in alto, un minipandoro). I dolci grandi, una volta farciti, vanno messi a consolidare in frigorifero, in modo da riuscire a tagliarli a fette.

SVUOTATO
Penetrate con il coltello nella base del panettone, a 2-3 cm dal bordo, e tagliate all'interno un cilindro fino sotto il «cappello». Infilate poi la lama di piatto sul fianco, sotto il «cappello». Muovetela a destra e a sinistra, senza allargare il buco, per staccare il cilindro. Estraetelo e tagliatene un disco spesso 2-3 cm. Farcite il panettone con gelato o crema (con gelatina) e chiudete con il disco. Mettetelo in freezer o in frigo per 4 ore. Tiratelo fuori 30 minuti prima di servire.

Piatti con decori colorati **Porzellanmanufaktur Reichenbach**, piatto e tazza con il filo dorato **Danghyra**, cervo e stellina di ceramica **Rosenthal**, tovaglia **Zara Home**.

FOTOGRAFIE **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

ABSOLUTE BEGINNERS

SPÄTZLE ALLA NORDICA

Dovete improvvisare un primo piatto in pochissimi minuti?
Provate subito questo creativo mix di stagione. Da annotare tra le ricette salvacena

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **LAURA FORTI**, fotografia **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

Piatto decorato con bordo d'oro **ilaria.i**.

LA LISTA DELLA SPESA

1 confezione da 500 g di spätzle agli spinaci di **Koch**. Preparati con ingredienti di alta qualità e surgelati senza additivi, sono pronti in pochi minuti, dal freezer alla tavola.

2 sacchetti da 200 g di cavolo cappuccio Insal'Arte di **OrtoRomi**. Pulito, lavato, affettato, è la soluzione istantanea per dare a insalate e condimenti una nota croccante e piacevolmente pungente.

1 vasetto di yogurt intero della linea iNaturale Bio di **Iper**, garantita dall'Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale (ICEA).

100 g di **Parmigiano Reggiano Dop**, aggiunge sapidità e ricchezza al sapore dolce e fresco del mix di spätzle e cappuccio.

peperoncino in polvere

olio extravergine di oliva
sale – pepe

LA RICETTA

Impegno Facilissimo
Tempo 10 minuti
Vegetariana

PER 4 PERSONE

SCALDATE
3 cucchiai di olio in una padella; saltatevi il cavolo cappuccio con sale, pepe e un pizzico di peperoncino. Lasciatelo appassire per 2-3 minuti.

AGGIUNGETE
gli spätzle e cuocete tutto insieme, mescolando, per altri 2 minuti. Spegnete e distribuite gli spätzle e il cavolo cappuccio in una ciotola o nei piatti.

COMPLETATE
con fiocchetti di yogurt, scaglie di Parmigiano Reggiano, un filo di olio e pepe.

TECNICHE E DINTORNI

BISQUE, PIATTO DA RE

La finissima vellutata di crostacei della cucina francese si prepara in quattro fasi

CHIUSA IN UN RECIPIENTE ERMETICO DURA PER 3 GIORNI IN FRIGO, PER 3 MESI IN FREEZER

30 g SCALOGNO

50 g SEDANO

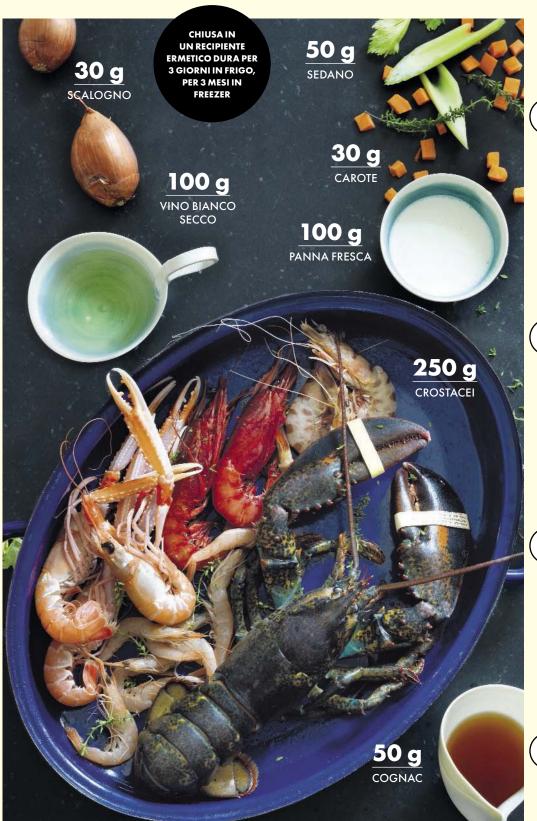
30 g CAROTE

100 g VINO BIANCO SECCO

100 g PANNA FRESCA

250 g CROSTACEI

50 g COGNAC

1

TAGLIATE A PEZZETTI
i **gamberetti**. Se scegliete crostacei più grandi, spolpateli e tagliate a pezzi solo i gusci e le teste (la polpa delle code, tagliata a dadini e rosolata a parte, si servirà alla fine sulla bisque). Tritate sedano, carota e scalogno.

2

ROSOLATE LE VERDURE
con poco burro e timo; insaporitevi i gamberetti (di altri crostacei, solo gusci e teste) per 2 minuti. Sfumate con il **Cognac**, poi con il vino. Unite 600 g di acqua e cuocete per 5-7 minuti.

3

AGGIUNGETE
altri 200 g di acqua, nella quale avrete stemperato 25 g di **farina di riso**. Cuocete per altri 18-20 minuti, quindi passate la minestra al passaverdure, ottenendo una crema.

4

RIMETTETE SUL FUOCO
la crema, dopo avere pulito la pentola, e aggiungete la **panna**. Cuocete per altri 3-4 minuti. Alla fine completate con sale e pepe.

TESTI **LAURA FORTI**, FOTOGRAFIE **ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA**

TECNICHE E DINTORNI

BUON BRODO: DI CARNE

Quali sono i tagli più convenienti, come si cuoce, per quanto tempo si conserva

1-2 FOGLIE DI ALLORO

500 g POLPA DI SPALLA DI VITELLO

120 g CAROTA A ROCCHETTI

UN CIUFFO DI PREZZEMOLO

500 g ALI E SCHIENA DI POLLO

500 g GINOCCHIO DI VITELLO

500 g BIANCOCOSTATO DI MANZO

250 g CIPOLLA CON LA BUCCIA

120 g SEDANO

50 g VERDE DEL PORRO

PER SGRASSARLO A CALDO, PASSATE UN FOGLIO DI CARTA DA CUCINA SULLA SUPERFICIE DEL BRODO

1

INGREDIENTI
I tagli adatti per un buon brodo non sono per forza i più pregiati: la lunga cottura estrarrà gli aromi anche da pezzi di seconda scelta. Scegliete i tagli indicati in foto e aggiungete, se li avete, scarti di gallina o ossi misti di vitello e di manzo. Arricchitelo con le verdure aromatiche a pezzetti e la cipolla tagliata a metà.

2

PREPARAZIONE
Raccogliete in una grande casseruola le verdure aromatiche, una presa di sale grosso e qualche grano di pepe nero. Aggiungete le carni e coprite con abbondante acqua fredda: circa 3-4 volte il peso della carne. Cuocete con il coperchio fino al bollore. Togliete il coperchio e abbassate il fuoco.

3

COTTURA
Lasciate il brodo sul fuoco basso per 2-3 ore, facendo attenzione che il bollore non diventi tumultuoso: basterà che si avverta un fremito. Purificatelo eliminando ogni tanto con un cucchiaio impurità e grassi affiorati.

4

CONSERVAZIONE
Filtrate il brodo a fine cottura. Per renderlo più limpido e per farlo durare più a lungo, mettetelo a riposare in frigo per 12 ore. Eliminate quindi lo strato di grasso solidificato in superficie: così sgrassato, si conserverà in frigorifero per 3 giorni, in freezer fino a 3 mesi.

TESTI **LAURA FORTI**, FOTOGRAFIE **ARCHIVIO LA CUCINA ITALIANA**

wea group,

In viaggio tra i sapori e i profumi dell'eccellenza salumiera italiana

Levoni da oltre un secolo serve le migliori salumerie e gastronomie italiane e del mondo offrendo una grande varietà di salumi tipici delle diverse regioni d'Italia. Proposte di assoluta bontà che, attraverso sapori e profumi unici, raccontano un saper fare e una storia orgogliosamente italiani. Tra le tantissime ricette firmate Levoni spiccano quelle dei salami che, nelle loro diverse caratteristiche, più di ogni altro salume sanno esprimere la cultura gastronomica del nostro Paese. Di questo Levoni è ambasciatore con **oltre 300 salumi tutti ottenuti da suini nati, allevati e trasformati in Italia**(*) fra cui **40 varianti di salami** - delicati, piccanti o affumicati - a partire da quell'Ungherese che permise ad Ezechiello Levoni di vincere la prestigiosa Medaglia d'Oro all'Esposizione Internazionale *Modern Arts & Industry* di Londra nel 1913.

La produzione Levoni continua da allora nel rispetto di elevatissimi livelli di qualità, partendo da carni di prima scelta rigorosamente selezionate, con grande attenzione ad ogni singolo ingrediente, come le **spezie macinate al momento** e gli **aromi solo naturali** che vengono utilizzati rispettando e valorizzando ogni ricetta. **La legatura dei salami viene ancora effettuata a mano**, senza fretta si lascia poi che il tempo completi l'opera, in modo che il prodotto possa maturare e accogliere le note di sapore caratteristiche. Levoni è particolarmente attenta anche a intolleranze e allergie alimentari, per questo propone salami rigorosamente senza glutine e senza lattosio.

Il salame *Vecchia Osteria* dal profumo intenso con sentori di aglio; la *Paisanella*, dalla consistenza morbida e dal sapore delicato; la *Finocchiona*, regina dei salumi toscani; l'*Agerolino*, con grana a taglio di coltello, tipico della salumeria campana. Queste sono solo alcune delle oltre 40 ricette di salami proposte da Levoni in un connubio perfetto di rigore, di abilità e cura artigianali 100% Made in Italy.

tuttolevoni.it

(*) Rintracciabilità certificata UNI EN ISO 22005 - Certificato CSQA n°41455

DA LECCARSI I BAFFI

Chi l'ha detto che il vostro cane si deve accontentare della solita scatoletta?

Il Jack Russell **Ettore** alle prese con una pappa senza carne. Ciotola e tappetino **United Pets**. Statuina a forma di bulldog **Porzellanmanufaktur Reichenbach**.

«Arfn!! Bau!». Per la prima volta, nelle cucine della redazione, di fronte a una delle preparazioni della nostra Joëlle Néderlants si sono levati degli ululati molto singolari. L'autore degli entusiastici mugolii era **Ettore**, atletico Jack Russell scelto come testimonial di questa nuova rubrica, dedicata agli animali di casa. Il simpatico ospite ha spazzolato una ciotola di pappa preparata secondo le indicazioni di **Valeria Avolio**, medico veterinario, che ci ha suggerito come coccolare i cuccioli con la giusta alimentazione. «Ho pensato a una ricetta vegetariana molto semplice», dice la dottoressa. «Ricca di vegetali freschi, vitaminica, va data in alternativa alle scatolette di cibo umido già pronte, ma solo due volte alla settimana, dato che il cane ha bisogno costante di proteine animali. Per tutti gli altri pasti, se il cane è in buona salute, dopo aver consultato il proprio veterinario (in particolare per i cuccioli e gli animali molto anziani o malati), si può anche optare per un regime di pappe di carne solo casalinghe. A patto che siano ben bilanciate e arricchite con un integratore mineral-vitaminico. SARA TIENI

ALIMENTI DA EVITARE

Per salvaguardare il benessere dei vostri quattrozampe non date loro cipolle, aglio, porri, uva e uvetta (per via dei semi), cioccolato, alcol, noci di macadamia e avocado. Attenti anche allo xilitolo (contenuto in caramelle e dentifrici).

Pappa di verdure

INGREDIENTI PER 2 PAPPE

Per un cane da 20 kg
(750 calorie a porzione)

200 g ricotta di capra
100 g farro lessato
100 g carote
100 g zucchine
olio di semi di girasole

Lavate e asciugate le verdure, grattugiatele oppure sminuzzatele con un coltello.
Unite le verdure al farro e amalgamate.
Aggiungete la ricotta e 2 cucchiai di olio di girasole, mescolate e servite una porzione di cibo che sia proporzionata al peso del vostro cane.

FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

L'INDICE DELLO CHEF

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare l'impegno e il tempo di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Pesci

Verdure

Carni e uova

Dolci

Inquadrate il QR code con il vostro smartphone e guardate i video delle ricette.

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti √ Vegetariana √ Senza glutine

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

(+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

Se la contadinella c'è, è Ghiotto Galfrè

Dai più gusto alle tue feste. Regala o regalati i prelibati Funghi Porcini e i teneri Carciofini.

Tutte le ricette del 2017

ANTIPASTI — pag. mese

PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI — pag. mese

SECONDI DI PESCE — pag. mese

→

Indice annuale

Indice annuale

NUOVI SPUNTI — pag. mese

TEMI DEL MESE — pag. mese

→

Indice annuale

Indirizzi

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi.
Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: www.lacucinaitaliana.it

Aberfeldy dewars.com
Accademia Mugnano accademiamugnano.it
Alcenero alcenero.com
Alemagna alemagna.it
Alessi alessi.com/it
Altemasi altemasi.com
Amazon amazon.it
Anna Paghera annapaghera.it
Antico Frantoio Muraglia frantoiomuraglia.it
Antonella Bondi antonellabondi.com
Apple apple.com/it
Argenteria Dabbene argenteria dabbene.com/it
Armani/Dolci armanidolci.it
Atelier Bellinzona atelierbellinzona.com
Baccarat baccarat.it
Bauli bauli.it
Bellavista bellavistawine.it
Belvedere Vodka belvederevodka.com
Berkel theberkelworld.it
Berlucchi berlucchi.it
Bialetti bialettistore.it
Biolite bioliteenergy.com
Bionike bionike.it
Birra Moretti birramoretti.it
Birrificio Angelo Poretti birrificioangeloporetti.it
Blueside blueside-design.com
Bollinger distr. da meregalli.com
Bonolio bonolio.it
Bonollo bonollo.com
Boscolo Gift boscologift.com
Bowmore bowmore.com
Braun braun.com
Brimi brimi.it/it
Bruno Paillard Champagne champagne brunopaillard.com
Bulgari Hotel Milano bulgarihotels.com
Bur Rizzoli bur.eu
Ca' del Bosco cadelbosco.com
Caffarel caffarel.com
Callipo callipo.com
Calvisius calvisius.it
Carrefour carrefour.it
Cesarini Sforza cesarinisforza.com
Christofle christofle.com
Ciu Ciu ciuciuvini.it
Claudia Barbari claudiabarbari.it
Coda Nera codanera.it
Coin Casa coincasa.com
Coldline coldlineliving.it
Colefax and Fowler colefax.com
Colonnese Editore colonnese.it
Consept London shopconsept.com
CoolSnowGlobes in vendita da jannellievolpi.it
Coravin distr. da kunzi.it
Costadoro vinicostadoro.com
Creed distr. da cale.it
Cusumano cusumano.it
D&C dec.it
Dalla Costa dallacostalimentare.com
Dammann Frères dammann.fr
Danghyra danghyra.com
De Nigris acetobalsamico.it
Decora decora.it
Dedar dedar.com
Depuratea depuravita.it
Diageo diageo.com
Dom Pérignon domperignon.com
Dorchester Collection dorchestercollection.com
Eataly eataly.net
Ecliss ecliss.it
Edison edisonenergia.it
Elica elica.com
Enzo De Gasperi edg.it
Espolon camparigroup.com
Ethimo ethimo.com
Eva evadesign.it
Eva Solo distr. da schoenhuber.com
Excelsa excelsa.it
Famiglia Cecchi famigliacecchi.it
Feltrinelli feltrinellieditore.it
Ferm Living in vendita su yoox.com
Ferrari Lunelli ferraritrento.it
Ferrero nutella.it
Finagricola Finagricola.it
Focus Camini focus-camini.com
Fonti di Vinadio santanna.it
Formaggi Svizzeri formaggisvizzeri.it
Fornasetti fornasetti.com
Forst forst.it
Frigo 2000 frigo2000.net
Friultrota friultrota.com
Funky Table funkytable.it
Funny Fauna in vendita su yoox.com
Gaggia gaggia.it
Galup galup.it
Genagricola briccodeiguazzi.it genagricola.it
Germinal Bio germinalbio.it
G.H. Mumm Champagne mumm.com
Ghidini 1961 in vendita su yoox.com ghidini1961.com
Ghiotto Galfrè ghiottogalfre.it
Giovanni Cova & C. giovannicovaec.it
Giunti giunti.it
Gobbi 1842 gobbi1842.com
Grana Padano Dop granapadano.it
Grohe grohe.it
Gucci Décor gucci.com
Hermès italy.hermes.com
Hoepli hoepli.it
Hotpoint hotpoint.it
Il Gufo ilgufo.it
Il Viaggiator Goloso ilviaggiatorgoloso.it
ilaria.i ilariai.com
Illy illy.com
Iper iper.it
James Heeley jamesheeley.com
Jean Paul Gaultier jeanpaulgaultier.com
Job Collection jobcollection.it
Jonathan Adler jonathanadler.com
Kinder kinder.it
KitchenAid kitchenaid.it
Koch kochbz.it
Krug krug.com
Kühn Keramik kuehn-keramik.com
Kyria Tessuti Viale Monte Nero 62, Milano
La Cartuja De Sevilla lacartujadesevilla.com
La Vis la-vis.com
Lagostina lagostina.com
Laudemio laudemio.it
Laurent Perrier laurent-perrier.com
Lavazza lavazza.it
Le Cementine le-cementine.com
Le Civette sul Comò lecivettesulcomo.com
Le Doublej ledoublej.com
Levoni levoni.it
Lidl lidl.it
Lindt lindt.it
Linea Edizioni lineaedizioni.it
L'Ippocampo ippocampoedizioni.it
Longino & Cardenal longino.it
LSA International lsa-international.com
Lucano 1894 lucano1894.com
Luigi Zaini zainispa.it
Luxardo luxardo.it
M. Cilento & F.llo cilento1780.it
Maison Dalloyau dalloyau.fr
Maisons du Monde maisonsdumonde.com
Marcato marcato.it
Marimekko in vendita da jannellievolpi.it
MarinaC marinac.it
Marinoni Peltro peltro.com/it
Mario Luca Giusti mariolucagiusti.it
Martini&Rossi martinierossi.it
Masi masi.it
Matilde Vicenzi matildevicenzi.it
Meiji meiji.com
Memphis in vendita su yoox.com
Mepra mepra-store.com
Miele miele.com
Mielizia mielizia.com
Milou Milano milou.it
Monterossa monterossa.com
Moroso moroso.it
Mosnel mosnel.com
MV% Ceramics Design mv-ceramicsdesign.it
Nardini nardini.it
Nastri Brizzolari nastribrizzolari.com
Neff neff.it
Nespresso nespresso.com
Noberasco noberasco1908.it
Nonno Nanni nonnonanni.it
Not Another Bill notanotherbill.com
Novi elah-dufour.com
Once Milano oncemilano.com
One Of A Kind Lollipop etsy.com
OrtoRomi ortoromi.it
Ovs ovs.com
Panasonic panasonic.com/it
Paneangeli paneangeli.it
Paola C. paolac.com
Parmigiano Reggiano Dop parmigiano-reggiano.it
Peck peck.it
Peg Perego pegperego.com
Perugina perugina.com
Phaidon phaidon.com
Philips philips.it
Plantui plantui-italia.it
Polenta Valsugana polentavalsugana.it
Pols Potten in vendita su yoox.com
Pompadour pompadour.it
Ponti ponti.com
Porzellanmanufaktur Reichenbach porzellanmanufaktur.net
Prunotto prunotto.it
Raw Milano rawmilano.it
RCR Cristalleria Italiana rcrcrystal.com
Remida Tornaghi remidatornaghi.com
Richard Ginori 1735 richardginori1735.com
Riedel riedel.com
Riso Scotti risoscotti.biz
Risolì risoli.com
Riva riva-yacht.com
Rosenthal rosenthal.it
Rotari rotari.it
Rotofresh–Rotochef rotofresh.com
Rubelli rubelli.com
Ruinart ruinart.com
Russell Hobbs it.russellhobbs.com
Sambonet sambonet.it
Samsung samsung.com/it
Sanctuary Spa in vendita su qvc.it
Santa Margherita kettmeir.com santamargherita.com
Selecta selectaspa.it
Selenella selenella.it
Seletti seletti.it
Selezione Casillo selezionecasillo.com
Senato Hotel senatohotelmilano.it
Sergio Bonelli Editore sergiobonelli.it
Skin&Co skinandco.it
Smeg smeg.it
Stefano Ricci Home stefanoricci.com
Tannico tannico.it
Tescoma tescomaonline.com
Thun thun.com
Tigotà tigota.it
Tom Dixon in vendita su yoox.com
Trollbeads trollbeads.com/it
Trota Oro trotaoro.it
Trudy trudi.com
Tupperware tupperware.it
Ubena ubena.it
United Pets unitedpets.it
Val D'Oca shop.valdoca.com
Valbona valbona.com
Varenna Poliform varennacucine.it
Venchi venchi.com
Ventura madiventura.it
Vergnano caffevergnano.com
Versace versace.com
Veuve Clicquot veuveclicquot.com
Villeroy & Boch villeroy-boch.it
Virginia Casa virginiacasa.it
Vista Alegre in vendita su yoox.com
Vranken-Pommery vrankenpommery.it
Whirlpool whirlpool.it
Wmf wmf.com
X Jewellery xjewellery.com
Zanetto zanetto.com
Zara Home zarahome.com
Ziniz ziniz.com.tw

Errata corrige Nel numero di novembre la didascalia a pag. 87 relativa al *Cioccolato grezzo alla pietra allo zenzero* di Leone riporta una descrizione non corretta. Il cioccolato è prodotto partendo dalla lavorazione di fave di cacao crude che vengono poi tostate salvaguardando gli aromi del cacao. Ci scusiamo con i lettori e con l'azienda.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.199.133.199***, oppure inviare un **fax al n.199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.
* il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad**. Subscriptions can be paid by Credit Card (VISA, Mastercard, American Express, Diners), Bank Transfer and Paypal. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39 02 86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

Condé Nast International

Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Wolfgang Blau
Executive Vice President: James Woolhouse

The Condé Nast International Group of Brands includes:

UK
Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France
Vogue, Vogue Hommes, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

Italy
Vogue, Glamour, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, La Cucina Italiana

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Wired

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan
Vogue, GQ, Interculture

Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

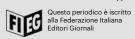
Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Glamour Style Book

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides, Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure, W
Middle East: Vogue, Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall
Poland: Glamour
Portugal: Vogue, GQ
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style, Glamour Hair
The Netherlands: Vogue, Glamour, Vogue The Book, Vogue Man, Vogue Living
Thailand: Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok
Turkey: Vogue, GQ
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast USA

President and Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Golf World, Teen Vogue, Ars Technica, The Scene, Pitchfork, Backchannel

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2017 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8284 del 03-02-2017

menu

Cinque proposte da copiare con le nostre ricette di dicembre

TAVOLA GOURMET Ingredienti di lusso con tradizione e fantasia

+
+
+
Foie gras, mango e pan di spezie pag. 75
Tortellini con brodo di parmigiano pag. 56
Astice con cavolfiori multicolore pag. 82
Mini babà al lampone pag. 48

FACILE E DI SOSTANZA Conforto per una sera d'inverno

Crema di zucca e provolone affumicato pag. 169
Bruscitti con patate pag. 62
Pere fondenti con misto di frutta secca pag. 95
DRINK: Mida pag. 172

+
+
+
PRANZO TRA AMICI Allegria, condivisione e un pizzico di fortuna

+
+
+
Crema di topinambur con melagrana pag. 88
Insalata di gallina pag. 138
Cavatelli con cotechino e cime di rapa pag. 78
Il pandoro pag. 200

BRUNCH Sempre festa, ma informale

Scarola con pinoli e uvetta pag. 141
Profiterole di polpette pag. 41
Ricotta in padella con miele e castagne pag. 62
Parrozzo di Natale pag. 64

+
+
+
CENA DELLA VIGILIA Il sapore del mare aspettando il Natale

+
+
+
Tartara di scampi pag. 73
Zuppa di vongole con crostini di polenta taragna pag. 77
Rana pescatrice e finto caviale pag. 85
Crostata bicolore pag. 96